



JULIENNE GEMÜSENUDELN AUS DEM WOK

FÜR 2 PORTIONEN



Rezept

VON ROLF
CAVIEZEL

ZUTATEN

- 2 Karotten
- 2 Zucchini
- 200 g Kräuterseitling geschnitten
(oder andere Pilze)
- ½ Zwiebel geschnitten
- wenig Sesamöl
- wenig Sojasauce
- 1 Prise Currypulver
- 100 ml Rahm
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Karotten und Zucchini mit dem Kisag Sparschäler Julienne in Streifen schneiden.

Wenig Sesamöl im Wok erhitzen, Zwiebeln und Pilze beifügen und in der Wokpfanne anschwitzen.

Die Karotten- und Zucchini Streifen dazugeben, alles abschwenken und die restlichen Zutaten beifügen und gut würzen.

Freude am Kochen!