Miesbacher GASTROSERVICE

WOKGEMÜSE SÜSS-SAUER MIT SESAM-KNÖDELINOS

Burgis Knödelliebe.

ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

- 1.25 kg Burgis Knödelinos
- 1.2 kg Valess Geschnetzeltes
- 20 g Ingwer
- 250 g Zwiebel
- 50 g Knoblauch
- 500 g gelbe Paprika
- 250 g Frühlingszwiebeln
- 100 g Chilischoten (mild)
- 500 g Zuckerschoten
- 50 g Honig
- 250 ml Sojasoße
- 50 g schwarzer Sesam
- 20 g Basilikum

Ihnen gefällt dieses Rezept und Sie möchten es herunterladen oder teilen?

PDF

ZUBEREITUNG

1. Den Ingwer, Knoblauch und die Zwiebeln fein würfeln. Die Paprika, Frühlingszwiebeln und die Chilischote waschen und klein schneiden. Alles zusammen in einer großen Pfanne andünsten.
2. Die Zuckerschoten bissfest garen und im Eiswasser abkühlen, damit sie ihre Farbe behalten. Dann kurz mit in der Gemüsepfanne schwenken. Die Gemüsepfanne mit etwas Honig, Sojasoße, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit Chili nachwürzen.
3. Die Burgis Knödelinos nach Anleitung kochen und in schwarzem Sesam wälzen. Das Valess Geschnetzelte nach Packungsanleitung zubereiten und zur Gemüsepfanne geben.
4. Die Gemüsepfanne mit dem Geschnetzelten in eine Bowl geben, die Knödelinos darauf anrichten und mit frischem Basilikum garnieren.

Abendessen Hauptspeise vegetarisch

PRODUKTE AUS DIESEM REZEPT

Burgis Knödelinos
Art.-Nr. 9047
5 x 60 x 25 g