

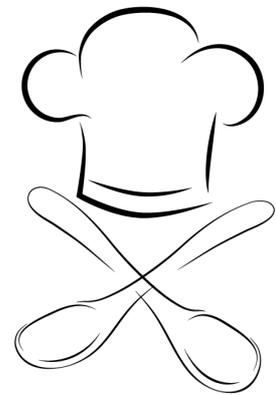


## Unsere Rezeptempfehlung: Schweinefilet asiatisch pikant (4-5 Personen)

### Zutaten:

800g - 1000g Schweinefilet mariniert Chilli-Ingwer  
(vorbestellen beim Meyerhof Theesen)

1 rote Paprika, 1 grüne Paprika  
1 Zucchini  
1 Bd. Lauchzwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
75 ml Sojasoße  
1 -2 TL mittelscharfer Senf  
2 EL Honig  
3 EL Öl  
Pfeffer, Salz



### Zubereitung:

Paprika waschen und in Streifen schneiden, Zucchini waschen und in Scheiben schneiden, Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Das geschnittene Gemüse zum geschnittenen und marinierten Schweinefilet geben. Alle übrigen Zutaten hinzufügen und miteinander vermengen. Das Gemisch ca. 1 Stunde ziehen lassen. In einer großer Pfanne etwas Öl erhitzen und das Gemisch anbraten. Auf mittlerer Temperatur ca. 12 Minuten kochen, bis das Schweinefleisch gar ist.

Dazu schmeckt Reis.

**Guten Appetit!!!**

Empfohlen von: **AXEL**