

## DRAGON OF CHINA Veggie-Asia-Goreng

Rezeptidee für 2 Personen

- 1 **große Zwiebel** grob gewürfelt mit
  - 2 **Knoblauchzehen** fein geschnitten und
  - 4 **Champignons oder Austernpilze** in Scheiben geschnitten sanft anbraten.
  - 1 **Tomate** (gewürfelt) dazugeben.
  - 2 x 2 **DRAGON OF CHINA SPICECAPS** dazugeben und kurz mit braten, dann mit
  - 150 ml **Wasser\*** ablöschen.
  - 1 **mittlere Karotte** der Länge nach halbiert sowie in schräge Scheiben geschnitten und
  - 150 g **Bambussprossen** (Streifen) sowie
  - 1 **Paprika** (klein) in grobe Würfel dazugeben. 2 - 3 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss
  - 2 **Stangen Frühlingszwiebeln** in feine Scheiben geschnitten unterrühren.  
Dazu passt prima gebratener Reis oder gebratene Nudeln.
- Variation-Tipp:** \*Anstatt Wasser einfach normale Milch verwenden.  
Entdecke weitere Rezeptideen unter: [rezepte.spicecaps.de](http://rezepte.spicecaps.de)

Serviervorschlag



HERSTELLER: Hillesheims Kapsel-Manufaktur e.K., Henkellstr. 5, 65187 Wiesbaden