

- Rezept der Woche -
Rettich aus dem Wok

Zutaten für 3 bis 4 Personen

- 200g Glasnudeln
- 2 Rettich
- 1 Staudensellerie
- 2 Frühlingszwiebeln
- ½ Knoblauchzehe
- 1 EL Distelöl
- ½ TL Szechuan Pfeffer, geschrotet
- 2 EL Sojasauce
- Etwas Zitronensaft
- 2 Stiele Koriander

Zubereitung

- Glasnudeln in kaltem Wasser einweichen
- Rettiche waschen, schälen und in ca. 1 cm dünne Streifen schneiden
- Sellerie in dünne Scheiben schneiden
- Frühlingszwiebeln putzen und ebenfalls in ca. 3 cm große Stücke schneiden
- Knoblauch schälen und sehr fein hacken
- Distelöl in einem Wok erhitzen, Rettich darin anbraten.
- Sellerie unterrühren und 3 Minuten braten
- Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Szechuan Pfeffer dazugeben, alles gemächlich bräunen.
- Mit Sojasauce ablöschen und Zitronensaft abschmecken.
- Glasnudeln abgießen, abtropfen lassen und unter das Gemüse mischen. Würzen. Korianderblättchen abzupfen und untermischen, eventuell noch mit etwas Sojasauce würzen

Guten Appetit!