

### Chinesische Gemüse-Pfanne mit Crevetten

Zutaten für 5 Personen

2 Stück	Frühlingszwiebeln	mit dem Grün in Ringe schneiden, etwas vom Grün als Garnitur zur Seite stellen
1 Stück	Rüebli	in dünne Streifen schneiden
½ Stück	Zucchetti	in Streifen schneiden
1 Stück	Peperoni	in Streifen schneiden
150 g	Chinakohl	in Streifen schneiden
1 Stück	Chili	ohne Kerne fein schneiden
500 g	Riesencrevetten	nach Geschmack würzen
2 Essl.	<b>Chinatown</b> Öl	erhitzen, portionenweise rasch anbraten, herausnehmen, warm stellen
2 Essl.	Öl	erhitzen, die Gemüse begeben und 3 Minuten rührbraten
½ dl	Sojasauce <b>Chinatown</b>	dazu und kurz kochen lassen abschmecken

**Tipp:** Cashewnüsse geröstet und Zwiebelgrün darüber streuen  
Reis oder Nudeln dazu servieren



---

Die verwendeten Gewürze:

#### **Chinatown**

Zaubert den verführerischen Duft Chinas in die heimische Küche. Für alle Wok-Gerichte mit Fleisch, Fisch und Gemüse.