

Leichter Gemüsewok

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|-------------------|---------------------|
| Chinagewürz | Etwas / nach Bedarf |
| Zucchini | 2 Stk. |
| Champignons | 1 Dose(n) / Becher |
| Karotten / Möhren | 4 Stk. |
| Paprika, gelb | 3 Stk. |
| Maiskörner | 1 Dose(n) / Becher |
| Thymian | Etwas / nach Bedarf |
| Schinken | 15 dag |

Zubereitung:

zutaten in kleine scheiben, würfel schneiden- ganz wenig öl in den wok geben und erhitzen- karotten begeben und an braten- restliches gemüse 5 minuten später begeben- mit chinagewürz und thymian würzen- ganz zum schluss dünn geschnittene schinkenstreifen (würferl) begeben

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-409-Leichter-Gemuesewok.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at