

# Bunte Chinapfanne im Wok



für 10 Portionen

1 kg	Lauch
7	gelbe und rote Peperoni
1kg	Putenfleisch oder Schweinefleisch
	Gewürzmischung Chinagewürz (Kurkuma, Curry, Chili)
4	Knoblauchzehe(n)
4Tl	Ingwer, frisch geriebener
7 dl	Sojasauce
800 gr	vorgekochte Chinanudeln

Geschnetzeltes Fleisch im Wok anbraten und mit der Gewürzmischung bestäuben. Lauch und Peperoni kleinschneiden und im Wok zum Fleisch geben. Glasig braten lassen. Mit Sojasauce abschmecken. Zum Schluss noch den durchgepressten Knoblauch und den geriebenen Ingwer dazugeben.

Die vorgekochten Nudeln zugeben, rasch erhitzen und servieren

Zubereitungszeit: 20 Minuten