Green Beef Thai Curry

Zutaten

- 150 g rote Paprikaschoten
- 150 g Chinakohl
- 50 g Frühlingszwiebel(n)
- 250 g Rinderfilet
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Würzpaste Thai Style
- 1 Teelöffel auffüllen THOMY Reines Rapsöl

Zubereitung

1. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Chinakohl waschen, den Strunk entfernen und in breite Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Rinderfilet trocken tupfen und in Streifen schneiden.

2. In einer beschichteten Pfanne Öl heiß werden lassen. Rindergeschnetzeltes darin ca. 2 Min. braten. Dabei immer wieder wenden.

3. Paprika und Frühlingszwiebeln und Würzpaste zugeben und ca. 3 Min. mitbraten. Öfter wenden. Chinakohl unterheben und kurz erwärmen. Dazu passt Jasminreis.

Nährewerte an

Kohlenhydrate	135.68 G
Energie	738.68 kcal
Fette	14.17 G
Protein	15.98 G

19 Minutes

2