

## *Rindsfilet mit Peperoni und Zitronengras* *Schnell, einfach und einfach gut!*

### *La Mise en Place:*

**300 g Rindsfilet, Pfeffermühle, 1 Knoblauchzehe, 1 Stängel Zitronengras, 1 Stück Ingwer, 1 rote Peperoni, 1 gelbe Peperoni, 1 Zwiebel, Olivenöl, Saft von 1 Lime**

### *Die Vorbereitung:*

Das Rindsfilet in lange, schmale Streifen schneiden und diese halbieren. Mit Pfeffer bestreuen. Knoblauch fein hacken und Zitronengras in feine Röllchen schneiden. Ingwer fein reiben und die beiden Peperoni in Streifen und die Zwiebel in Ringe schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Im Wok Olivenöl erhitzen. Knoblauch darin eine Minute pfannenrühren. Das Fleisch zugeben und schön anbraten. Zitronengras und Ingwer zugeben, mitbraten und alles herausnehmen.

Peperonistreifen und Zwiebelringe bei starker Hitze drei Minuten braten.

### *Die Vollendung:*

Das Fleisch erneut zugeben, Limesaft einrühren und mit Pfeffer bestreuen.

### *Das passt dazu:*

Nudeln oder Reis

