

Rindsgeschnetzeltes mit Cashewnüssen

Am Vortag:

1 Knoblauchzehe hacken und **1 Stück Ingwer** reiben. **1 Peperoncino** in feine Ringlein schneiden. **1 EL Sesam- oder andere Sprossen** mit Knoblauch, Ingwer und Peperoncino im Mixer zu einer homogenen Paste verarbeiten. **2 EL Sojasosse** und **1 TL rote Currypaste** zugeben und vermischen. Die Marinade über **300 g Rindsgeschnetzeltes von der Huft** geben und gut untermischen. Im Kühlschrank über Nacht marinieren.

La Mise en Place:

2 EL Cashewnüsse, **1 Frühlingszwiebel**, **1 kleine Nostrano-Gurke**, **1 TL Sesamöl**

Die Vorbereitung:

Cashewnüsse grob zerbröseln. Das schöne Grün der Frühlingszwiebel in feine Ringlein und die Nostrano-Gurke in Scheibchen schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Sesamöl im Wok stark erhitzen. Das Geschnetzelte dazugeben und unter häufigem Wenden rührbraten. Herausnehmen.

Cashewnüsse im Wok trocken rösten. Das Zwiebelgrün zugeben und kurz mitbraten, dann das Rindfleisch wieder dazu geben.

Die Vollendung:

Mit der Nostrano-Gurke garnieren.

Das passt dazu:

China-Nudeln

