

Schweinefilet mit Zwiebelgrün und Cashewnüssen Glück in feinen Scheibchen!

Ziehen lassen:

Mehrere Stunden oder über Nacht

La Mise en Place:

2 Frühlingszwiebeln, 1 Zwiebel, 1 Peperoncino, 300 g Schweinefilet, Ingwer, Curry, Kreuzkümmel, Zimt, Kardamom, Nelke, Pfeffermühle, 2 EL Sesamöl, 16 Cashewnüsse, Sesamöl

Die Vorbereitung:

Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln in Ringlein schneiden. Zwiebel und Peperoncino hacken. Schweinefilet in Scheibchen schneiden mit der Zwiebel, Peperoncino, Ingwer, Curry, Kreuzkümmel, Zimt, Kardamom, Nelke, Pfeffer und Sesamöl gut verrühren. Mehrere Stunden (besser über Nacht) ziehen lassen.

Cashewnüsse grob hacken.

Die Zubereitung am Herd:

Cashewnüsse trocken rösten.

Im Wok Sesamöl erhitzen und das Fleisch darin schön rührbraten.

Die Vollendung:

Die Nüsse darüber streuen und anrichten – tief einatmen und sich gütlich tun!

Das passt dazu:

Basmati, Nudeln oder Couscous

