

## *Schweinefilet mit roter Peperoni, Shiitake und Zwiebelgrün*

*Dafür gibt's eine glatte Sechse!*

### *Die Vorarbeit:*

**8 getrocknete Shiitake** in warmem Wasser einweichen **oder**

### *La Mise en Place:*

**8 frische Shiitake, 1 rote Peperoni, 1 Peperoncino, 1 Knoblauchzehen, 1 Stück Ingwer, 2 EL Sojasosse, 2 EL Noilly Prat, ½ dl Bouillon, 300 g Schweinefilet, wenig Maizena, 2 Frühlingszwiebeln, Sesamöl, Pfeffermühle, 2 TL Sesamöl, 1 TL Sambal Oelek**

### *Die Vorbereitung:*

Von frischen Shiitake die Stiele entfernen. Shiitake und Peperoni in Streifen schneiden. Für die Sosse Peperoncino, Knoblauch und Ingwer zusammen fein schneiden und mit Sojasosse, Noilly Prat und Bouillon verrühren. Schweinefilet in feine Scheiben schneiden und mit wenig Maizena bestreuen. Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln fein schneiden

### *Die Zubereitung am Herd:*

Im Wok Sesamöl erhitzen und das Fleisch darin schön braten. Mit Pfeffer bestreuen und herausnehmen.

Im Satz Peperoni und Pilze drei Minuten braten. Die Sosse angießen und drei Minuten mitköcheln. Das Fleisch zugeben und Sesamöl und Sambal Oelek einrühren.

### *Die Vollendung:*

Mit dem Zwiebelgrün bestreuen und ganz kurz erhitzen.

### *Das passt dazu:*

China-Nudeln, Glasnudeln oder Jasminreis

