

## *Schweinefleisch mit Ingwer*

*Durch den Ingwer erhält dieses Gericht viel Würze!*

### *La Mise en Place:*

**2 Knoblauchzehen, 300 g Schweinsplätzli vom Stotzen, 2 Champignons, 1 Stück Ingwer, 1 Peperoncino, 1 Frühlingszwiebel, Olivenöl, 2 EL Sojasosse, 1 EL Fischsosse, Pfeffermühle**

### *Die Vorbereitung:*

Knoblauch fein hacken, Schweinsplätzli in dünne Streifen und Champignons in Scheiben schneiden. Ingwer fein reiben und Peperoncino in Streifchen schneiden. Das schöne Grün der Frühlingszwiebel in feine Ringlein schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Im Wok Olivenöl erhitzen. Knoblauch darin anbraten und das Fleisch dazu setzen. Alles unter Rühren schön braten. Champignons und Ingwer zugeben und weitere zwei Minuten rührbraten. Sojasosse, Fischsosse, Peperoncino und 2 EL heisses Wasser zugeben und aufkochen.

### *Die Vollendung:*

Das Gericht mit dem Zwiebelgrün garnieren und mit Pfeffer bestreuen.

### *Das passt dazu:*

Safranrisotto

