



Rezept

Stangensellerie-Stir Fry

Ein knackiger, würziger Muntermacher

15 Min

Aktive Zeit



15 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

Mengenangaben

- 2 Knoblauchzehen, in Scheibchen
- 1 roter Peperoncino, in Scheibchen
- 40g Cashewkerne, grob gehackt
- 2EL Rapsöl
- 600g Stangensellerie, in Streifen, Blätter abgezupft
- 1EL Sesamöl
- 0,5 dl Sojasauce

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN Knoblauch, Peperoncino und Cashewkerne im heißen Öl 1–2 Minuten anbraten. Stangensellerie dazugeben, 2–4 Minuten rührbraten. Sesamöl und Sojasauce dazugeben, 2–3 Minuten köcheln lassen, servieren.