

# CHINAPFANNE



*Für 4 Personen*  
*Dauer: ca. 25 min*

Zutaten:

- 400g Pouletgeschnetzeltes
- 800g frisches oder TK Gemüse nach Wahl
- Sojasauce
- Bouillon in Pulverform
- Bratfett

Zubereitung:

1. Bratfett erhitzen
2. Pouletgeschnetzeltes anbraten
3. Mit Sojasauce ablöschen
4. Gemüse hinzugeben und alles durchmischen
5. 1 TL Bouillon daruntermischen
6. 10 - 15 min auf dem Grill lassen bis gewünschte Konsistenz erreicht ist

Verschiedenes:

- Nach Belieben können ca. 5 - 10min nach der Beigabe von Gemüse Glasnudeln dazugegeben werden.
- Vegetarische Variante: Anstelle von 400g Pouletgeschnetzeltes können 400g Tofu oder Quorn verwendet werden.

Rezept erstellt von:

Anton Haymoz, Düdingen, Juni 2016