

Topinambur-Wok

Zutaten für 4 Personen

1 Stück	Zwiebel	in Streifen schneiden
2 Zehen	Knoblauch	hacken
etwas	Ingwer	hacken
etwas	Chili	hacken
4 Essl.	Olivenöl	in Wok geben die Gemüse leicht anschwitzen
500 g	Topinambur	schälen und in Scheiben schneiden
150 g	Peperoni	in Rauten schneiden
250 g	Karotten	schälen und in Streifen schneiden
300 g	Zucchini	in dicke Streifen schneiden
2 Essl.	Curry Maharani	alle Gemüse begeben und ca. 7 Minuten rührbraten damit bestäuben und kurz mit anschwitzen
4 Essl.	helle Sojasauce	begeben, noch 1 Minuten weiterbraten
	Kräutersalz	damit abschmecken

Tipps: - kann auch mit anderen Gemüsen (z.B. Lauch, Wirz, Pilze) zubereitet werden
- mit einem Salat servieren



Die verwendeten Gewürze:

Curry Maharani

Kräutersalz