

Schweinefleisch süß-sauer

Zubereitet mit: Knorr

ca. 30 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 200 g Mie-Nudeln
- 250 g Schweinefilet
- 1 rote Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 rote Paprika
- 1 kleine Gurke
- 2 Frühlingszwiebeln
- 200 g Ananas (aus der Dose oder frische Ananas)
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Beutel KNORR Fix für Gebratene Nudeln

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2289 kJ
Energie (Kilokalorien):	547 kcal
Fett:	13 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,5 g
Kohlenhydrate:	71 g
davon Zucker:	21 g
Ballaststoffe:	9 g
Eiweiß:	30 g
Salz:	2,1 g

Zubereitung

1. Kochen Sie die Mie Nudeln wie auf der Verpackung beschrieben. Gießen Sie die Nudeln in einem Sieb ab und schrecken Sie sie anschließend mit kaltem Wasser kurz ab, bevor Sie sie abtropfen lassen.

2. Schneiden Sie das Fleisch in Würfel. Schälen Sie die Zwiebel und Möhre und schneiden Sie sie in Streifen bzw. dünne Stücke. Putzen Sie die Paprika, Gurke und Frühlingszwiebel und schneiden Sie sie in Stücke bzw. Ringe. Die frische Ananas ebenfalls in Stücke schneiden, Ananas aus der Dose lassen Sie in ein Sieb abtropfen.

3. Erwärmen Sie den Wok (oder Pfanne) auf höchster Stufe, geben Sie 1 EL Öl hinein und braten Sie das Fleisch goldgelb an. Nehmen Sie es heraus und stellen Sie es zur Seite. Geben Sie 1 EL Öl, das Gemüse und die Ananas in den Wok und braten Sie unter Rühren alles bei starker Hitze 5 Minuten an.

4. Geben Sie die Mie Nudeln dazu und mischen Sie sie gut unter. Streuen Sie den Beutelinhalt Knorr Fix Gebratene Nudeln darüber, rühren Sie gut um und braten Sie alles 3 Minuten bei mittlerer Hitze. Rühren Sie ab und zu um. Servieren Sie das Schweinefleisch süß-sauer in 3 große Schalen oder tiefen Tellern.

Tipps zu diesem Rezept

Fügen Sie fein geschnittenen Weißkohl oder in Scheiben geschnittene Pilze hinzu. Versuchen Sie auch einmal Austernpilze oder Shiitake Pilze.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 15 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen