

## Kerstin`s Asiapfanne

- Zutaten: - Putenfleisch in Streifen  
- Karotten in Scheiben  
- Lauch (oder Zwiebeln) in Stücken  
- Rote oder gelbe Paprika in Streifen  
- Asiatische Gemüsemischung (kann auch tiefgefroren sein)  
- Asiatische Finesse (Salz und Gewürze für den Wok)  
- Judasohren (getrocknet; Einweichzeit einplanen)  
- Asiatische Pilzmischung (getrocknet; Einweichzeit einplanen)

Die asiatische Pilzmischung kann aber auch durch andere passende Frischpilze (z.B Champignons) ersetzt oder auch weggelassen werden.

- Brunch „Indian Curry“

Die Mengen und Zutaten kann jeder nach persönlichem Geschmack festlegen!



Zuerst das Fleisch in Wok oder Pfanne garen.



Danach die anderen Zutaten zugeben. Würzen! Zuletzt den Brunch.



Guten Appetit



und ein großes DANKE an Kerstin für das Rezept!

(Und wenn es auch eventuell nicht ganz asiatisch ist,  
schmeckt es doch sehr, sehr lecker!)