

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Julian Kutos



## Wrap „Ameisen am Baum“

Koch: Julian Kutos

### Zutaten

100 g Glasnudeln

600 g Faschiertes vom Rind

2 Frühlingszwiebel

1 Knoblauchzehe

3 cm Ingwer |

2 Paprika rot

1 Paprika gelb

1 Chili

200 ml Hühnersuppe

4 EL Sesamöl

1 Prise Pfeffer

Salz

### **SAUCE**

3 EL Sojasauce

2 EL Austernsauce

2 EL Reisessig

2 EL Zucker

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

### **VEGGIE VARIANTE**

Faschiertes durch Pilze, Tofu gehackte Karotten ersetzen

### **Zum Servieren**

Eisberg Salatblätter

### **Zubereitung**

Glasnudeln einweichen.

Ingwer fein reiben. Knoblauchzehe und Chili fein hacken. Paprika in kleine Würfel schneiden.

Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Gemüse scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Im selben Öl Faschiertes scharf anbraten. Salzen. Gebratenes Gemüse dazugeben.

Mit Suppe ablöschen, Nudeln dazugeben und kochen bis sie weich sind. Saucen Zutaten darüber geben und kurz braten. Pfeffern.

Eisberg Salat vorsichtig zerteilen. Gebratenes Fleisch und Gemüse in die Salatblätter geben und heiß servieren.