

Italienische Rezepte

Fettuccine mit Schweinefleisch

Gattung: Italien

Zutaten			
3	Essl. Sonnenblumen- oder Maisöl	1	Essl. Sojasoße
1	Zwiebel	1	Essl. trockener Sherry
1	Knoblauchzehe	1/2	Teel. gemahlener Ingwer
350 g	mageres Schweinefleisch		Salz
2	Stangen Lauch		Pfeffer
1	Stange Bleichsellerie	350 g	Fettuccine

Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln (geschält und klein geschnitten) sowie die Knoblauchzehe (geschält und gepresst) darin ca. 3 Minuten dünsten. Das in dünne Streifen geschnittene Fleisch zugeben und unter ständigem Umrühren 5 Minuten braten. Den geputzten und in dünne Ringe geschnittenen Lauch sowie den Bleichsellerie (Stangensellerie - geputzt und in kleine Stücke geschnitten) zufügen und 3 Minuten mitdünsten lassen. Sojasoße und Sherry dazugeben und mit Ingwerpulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut verrühren und leicht köcheln lassen, bis das Fleisch und das Gemüse gar sind.

Fettuccine in reichlich Salzwasser kochen, wie auf der Packung beschrieben. Nach dem Kochen in einem Sieb gut abtropfen lassen!

Die Nudeln unter das Fleisch und das fertige Gemüse mischen und alles unter ständigem Umrühren 3 Minuten garen.