



Gemüse Chop Suey



Zutaten (10 Personen)

1,50	l	Chop Suey Mix für Fleischgerichte KNORR
50,00	g	Pinienkerne
3,00	cl	SAIS® Goldflex 1 x 12.00 l
300,00	g	Sojasprossen
20,00	g	Petersilie
10,00	g	KNORR® Aromat 1 x 1.00 kg
5,00	g	Salz
0,10	g	Pfeffer schwarz aus der Mühle

Zubereitung

Vorbereitung:

- Pinienkernen ohne Fett anrösten
- Petersilie waschen und hacken
- Sojasprossen waschen

Zubereitung:

- Knorr Traiteur Chop Suey ohne Fleisch erhitzen
- Sojasprossen in Goldflex andünsten und abschmecken
- Pinienkernen und Peterli zugeben
- Alles zusammen auf das Chop Suey anrichten, servieren