Süss-Saure Schweinswürfel mit Broccoli auf Reis
REZEPT

# Süss-Saure Schweinswürfel mit Broccoli auf Reis



| | |
|---|---|
| **ZUBEREITUNGS ZEIT** | 40 Min |
| **ZUTATEN** | 5 Stück |
| **PORTION(EN)** | 4 x |

Entdecken Sie das Rezept ""Süss-Saure Schweinswürfel mit Broccoli auf Reis mit Ben's Orignal™ Express Langkornreis und unserer Süss-Sauer-Sauce. Zögern Sie nicht, mehr Gemüse für mehr Frische hinzuzufügen.

## ZUTATEN

- 2 Beutel Ben’s Original™ Express Langkorn-Reis (à 250 g)
- 1 Glas Ben’s Original™ Sweet & Sour Sauce
- 500 g Schweinsnierstück, in 1,5 cm grosse Würfel geschnitten
- 400 g Broccoli-Röschen
- Öl zum Braten, Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Fleisch unter gelegentlichem Wenden in Öl braten, würzen, herausnehmen. Broccoli in Öl unter Wenden 3-4 Minuten braten. Ben’s Original™ Sweet & Sour Sauce zugeben, aufkochen. Fleisch beifügen.
2. Ben’s Original™ Express Langkorn-Reis nach Packungsanleitung zubereiten.
3. Reis und Fleisch-Gemüse-Mischung in Schälchen anrichten.
4. Statt Schweinefleisch Pouletgeschnetzeltes und anstelle von Broccoli Lauchringe verwenden.

## KATEGORIEN:

Gemüse, Reispfanne, 30 - 45 MIN, Proteinreich, Langkorn-Reis, Für jeden Tag, Gut vorzubereiten, Gut zum Mitnehmen

## WEITERE REZEPTE



### One Pot Kürbis-Reis

Zubereitungszeit

25 Min

Zutaten

10 Stück



### Poulet Süss-Sauer

Zubereitungszeit

20 Min

Zutaten

5 Stück



# Chicken Teriyaki auf Reis

Zubereitungszeit

25 Min

Zutaten

9 Stück

---

**Source URL:**
*https://ch.bensoriginal.com/rezepte/süss-saure-schweinswürfel-mit-broccoli-auf-reis*