

Ben's Original™

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 Original™ 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/suess-saure-schweinswuerfel-mit-broccoli-auf-reis>