

## Porree-Möhren-Pfanne

### Zutaten für 4 Portionen:

800g Möhren – 800g Porree – 2 EL Zitronensaft – 2-3 TL Currypulver, mittelscharf – 2 Knoblauchzehen – 4 EL Sojasauce – 4 EL Bratöl – Kräutersalz – 1 TL Rohrohrzucker – 75g Cashewkerne

### Zubereitung:

- Porree putzen, längs halbieren, in dünne Halbringe schneiden und waschen
- Möhren schälen und grob raspeln
- Knoblauch schälen und fein hacken
- Öl in einer großen Pfanne oder einem Wok erhitzen
- Porree, Möhren und Knoblauch etwa 2 Minuten unter Rühren anbraten
- Mit Zitronensaft, Salz, Curry, Sojasauce, Curry und Zucker würzen
- Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten
- Cashewkerne über das Gemüse streuen und servieren
- Dazu passt Reis

Wir wünschen guten Appetit!

