

## Rezept Weißkrautpfanne mit Faschiertem



### Zutaten für 3-4 Personen

300g Faschiertes (Rind- und Schweinefleisch gemischt)

150g Weißkraut

4 Karotten

4 EL Sojasoße

etwas Öl, Salz und Pfeffer

### Und so geht's:

1. Die äußeren Blätter des Krautes entfernen, dann das Kraut in dünne Streifen schneiden.
2. Die Karotten können klein geschnitten oder geraspelt werden, ich habe mich entschieden sie mit einem Spargelschäler in dünne breite Streifen zu "schälen".
3. Die Pfanne mit etwas Öl erhitzen und das Faschierte anbraten, sodass es nicht mehr rosa ist. Das Gemüse dazugeben und etwa 10 Minuten andünsten.
4. Zum Schluss die Sojasoße dazu geben und je nach Bedarf würzen.  
FERTIG!