



## Rezept

# Stangensellerie-Stir Fry

Ein knackiger, würziger Muntermacher

**15 Min**

Aktive Zeit



**15 Min**

Gesamtzeit



## Zutatenliste für 4 Personen

---

### Mengenangaben

- 2 Knoblauchzehen, in Scheibchen
- 1 roter Peperoncino, in Scheibchen
- 40g Cashewkerne, grob gehackt
- 2EL Rapsöl
- 600g Stangensellerie, in Streifen, Blätter abgezupft
- 1EL Sesamöl
- 0,5 dl Sojasauce

## Und so wird's gemacht

### 1 von 1

**ZUBEREITEN** Knoblauch, Peperoncino und Cashewkerne im heißen Öl 1–2 Minuten anbraten. Stangensellerie dazugeben, 2–4 Minuten rührbraten. Sesamöl und Sojasauce dazugeben, 2–3 Minuten köcheln lassen, servieren.