

## Schweinefleisch mit Brokkoli (Xilanhua Chao Zhurou)

500	g	Brokkoli
250	g	Mageres Schweinefleisch
1	kl. Stück	Ingwer
1	Zehe	Knoblauch (gehackt)
1		Öl
etwas		Salz
einige	EL	Helle Sojasoße

Brokkoli putzen, Strunk entfernen und in Wasser kurz vorkochen (bissfest), abtropfen lassen

Schweinefleisch in Scheiben schneiden

Ingwer schälen und in Streifen schneiden

Öl im Wok erhitzen

Ingwer und Knoblauch kurz anbraten

Schweinefleisch unter Rühren braten, bis es leicht gebräunt und fast gar ist

Brokkoli zufügen und unter ständigem Rühren nochmals erhitzen

mit Salz und heller Sojasoße abschmecken