



Gedämpfter Pak Choi



2 Portionen



20 Min.

Zutaten

- 1 Frühlingszwiebel
- 10 g Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 getrocknete Chili
- 2 El Erdnussöl
- 1/2 Tl Rohrzucker
- 1/4 Tl Salz
- 1/4 Tl (Szechuan)Pfeffer
- 2 El Sojasauce
- 1 Tl Balsamico
- 1 Tl Speisestärke
- 400g Pak Choi
- 2 El gerösteter Sesam

Zubereitung

1. Frühlingszw. in Ringe, Ingwer in feine Stifte, Knoblauch und Chili in dünne Scheiben schneiden.
2. Erdnussöl in einen heißen Topf geben und alles bei mittlerer Hitze 5 min Schmoren, ab und zu umrühren.
3. Mit Zucker, Salz, Pfeffer würzen, 2 Min braten und anschließend mit Sojasauce, Essig und 100 ml Wasser ablöschen. Aufkochen und mit 1 El angerührte Stärke unterrühren. Andicken lassen. Beiseitestellen.
4. Pak Choi in einzelne Blätter teilen und 5 Min über dem Wasserbad dämpfen.
5. Auf Teller anrichten und mit der Soße und Sesam beträufeln. Dazu schmeckt Jasminreis.



Tipp

Die "Stir Fry" Soße geht als Allrounder zu allem Gemüse, was sonst noch in den Wok kommt

Guten Appetit!