

GINGER SESAM PAK CHOI

mit karamellisiertem Pad

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
2 Frühlingszwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 EL Erdnussöl
500 g Pak Choi
Sesam und/oder Erdnüsse nach Belieben
3 EL Sweet Chilisauce
1 EL Ahornsirup
10g Ingwer frisch
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Pads in Streifen schneiden
2. Knoblauch fein hacken und Frühlingszwiebel in 0,5 cm große Stücke schneiden
3. Die Pad-Streifen in Erdnussöl goldbraun anbraten
4. Pak Choi vierteln und in Erdnussöl ca. 3-5 min anbraten
5. Frühlingszwiebel, 2 Knoblauchzehen, geriebener Ingwer, Sesam, Erdnüsse, Ahornsirup und Sweet Chilisauce zugeben, abmischen und warm stellen
6. Mit Salz und Knoblauch würzen und anrichten

