



Pak Choi mit Knoblauch-Ingwer-Sauce

Zutaten für 8 Portionen

Für die Knoblauch-Ingwer-Sauce

- » 2 Frühlingszwiebeln
- » 20 g Ingwer
- » 3 Zehen Knoblauch
- » 2 getrocknete Chilis
- » 4 EL Erdnussöl
- » $\frac{3}{4}$ TL Rohrzucker
- » $\frac{1}{2}$ TL Salz
- » $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
- » 3 EL Sojasauce
- » 1 EL Balsamico
- » 1 TL Speisestärke, angerührt in 1 EL kaltem Wasser

Außerdem

- » 750 g Pak Choi
- » 2 EL gerösteter Sesam

Zubereitung

Knoblauch-Ingwer-Sauce

1. Vorbereitung

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Ingwer in sehr feine Stifte schneiden.

Knoblauch und Chili in dünne Scheiben schneiden.

2. Anschwitzen

Erdnussöl in einem heißen Topf erhitzen.

Frühlingszwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren schmoren, bis alles duftet.

3. Würzen & Aufgießen

Zucker, Salz und Szechuanpfeffer hinzufügen, 2 Minuten mitbraten.

Mit Sojasauce, Essig und 200 ml Wasser ablöschen, aufkochen lassen.

4. Andicken

Speisestärke in kaltem Wasser glatt rühren, zur Sauce geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze kurz andicken lassen.

Beiseitestellen.

Pak Choi

1. Pak Choi in einzelne Blätter trennen, waschen.

2. Wasser in einem Topf mit Dämpfeinsatz zum Kochen bringen.

3. Pak Choi 5 Minuten dämpfen, bis er weich, aber noch bissfest ist.

Anrichten

1. Pak Choi auf Tellern verteilen.

2. Sauce kurz erneut aufkochen und darüberggeben.

3. Mit geröstetem Sesam bestreuen.

4. Mit Jasmin- oder braunem Reis servieren.