

# Morning Glory

## Zutaten:

500 g Wasserspinat  
2 rote Chilis  
6 Knoblauchzehen  
1 Frühlingszwiebel  
2TL brauner Zucker  
1EL Austernsauce  
1 EL Sojasauce, hell  
2 EL Sojapaste  
100g Sojabohnen  
Weißer Pfeffer  
3 EL Erdnussöl  
2-3 EL Erdnüsse



## Zubereitung

Wasserspinat Blätter von den Stängeln zupfen, Stängel in ca. 4 cm lange Stücke schneiden, Blätterbund einmal quer durchschneiden, Knoblauch mit Messer zerdrücken, Frühlingsziwiebel in kleine Stücke schneiden, Chili schneiden, Öl in Wok stark erhitzen, Knoblauch und Zwiebel zugeben und anbraten und Sojabohnen und Wasserspinatstängel zugeben. Alles ca. 3-5 kräftig anbraten, Blätter in den Wok geben und mitbraten. Zucker, Paste, Erdnüsse, Saucen und Pfeffer untermengen, ev. 2-3EL Wasser zufügen, noch ca. 2 min braten, dann auf Platte oder Teller anrichten. Zu diesem Gericht passt sehr gut Jasmin oder Basmatireis.

Tipp: Reis nicht salzen, denn die Saucen und Pasten sind bereits kräftig gesalzen

## Diverses

