

Pak Choi mit Pilzen

Zutaten:

500 g Pilze
Champignon, Shitake
Austernpilze, Seitlinge
3 Stk Pak Choi
20 g Cashewkerne
1 kleine Chili
1 Knoblauchzehe
5 g Ingwer
1 Stk Zwiebel
1 Stk Lauch
2 EL Sesamöl
2 EL Sojasauce
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz



Zubereitung

Die Pilze putzen, den Pak Choi abbrausen und abtrocknen. Pilze und Pak Choi klein schneiden, den geschälten Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Lauch und Chili in Ringe schneiden. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die weißen Stiele vom Pak Choi mit den Pilzen gut anbraten (die Stiele brauchen etwas länger als die Kappen). Anschließend die Zwiebel und die grünen Pak Choi Blätter dazugeben und kurz mitbraten. Mit der Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt ca. 15 dünsten lassen. Dazwischen umrühren. Dazu passt gut Basmatireis mit geröstete Sesamkörnern.



Gemüse

