Spargel gebraten
Patnoamaifarang

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Zutaten für 4 Portionen
400 g Spargel
2 Zehen(n) Knoblauch
15 Mu-Err-Pilze
3 EL Öl
1 EL Fischsauce
2 EL Koriander gemahlen

Vorbereitung
Die Mu-Err-Pilze in warmem Wasser einweichen. Den Spargel kochen und in 2 cm lange Stückchen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die eingeweichten Pilze abtropfen lassen, von den Stielen befreien und klein schneiden.

Zubereitung
Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Spargel und Morcheln hineingeben und 5 Minuten gut braten. Ständig umrühren. Fischsauce und Knoblauch dazumischen, weitere 3 Minuten braten lassen, sehr heiß servieren und mit Korianderblättern belegen.

© 2024 coquina.de