



## **Grüne Erbsen mit Kokosmilch** **Ye liu zhi zhu qing dou**

Herkunft: China

Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

3 Tomate(n)

3 Zehen(n) Knoblauch

1 TL Kartoffelmehl

2 EL Wasser

5 EL Öl zum Braten

300 g Erbsen

½ EL Tomatenketchup

### **Vorbereitung**

Die Tomaten kreuzweise einschneiden und mit heißem Wasser überbrühen. Dann die Haut abziehen, Stiele und Kerne entfernen und das Tomatenfleisch in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Kartoffelmehl mit 2 EL Wasser vermischen.

### **Zubereitung**

Das Öl in einer heißen Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin 30 Sekunden anbraten. Die Erbsen und die Tomatenwürfel dazugeben und 1 Minute unter Rühren anbraten. Nun Tomatenketchup, Zucker, Salz und die Kokosmilch unterrühren und alles weitere 1 ½ Minuten weiterkochen lassen. Das Öl für die Würze unter die Wasser-Kartoffelmehl-Mischung rühren und unter Rühren in die Pfanne geben, bis die Sauce eine sämige Konsistenz erhält. Heiß servieren.