Erbsen a la Pattaya
Patthualantau Pattaya

Patthualantau Pattaya ist ein thailändisches Gemüsegericht aus Pattaya, einem bekannten Badeort im östlichen Teil von Zentralthailand, etwa 150 km südöstlich von Bangkok. Das Gericht ist schnell und einfach zubereitet: Erbsen werden mit Bambussprossen gebraten und gewürzt.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Erbsen
250 g Bambussprossen
8 Zehen(n) Knoblauch
5 EL Reiswein
2 EL Sojasauce
1 Zweig(e) Koriander
3 EL Öl

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken, die Petersilie fein hacken. Die Erbsen und den Bambus ca. 2 Minuten blanchieren. Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Erbsen und Bambussprossen hinzugeben und unter ständigem Umrühren 5 Minuten braten. Den Knoblauch darangeben und nach und nach Reiswein und Sojasauce dazugießen. Weiterrühren und dabei 5 Minuten braten. Heiß servieren und mit Korianderblättern bestreut servieren.

© 2026 coquina.de