



Gemüse a la Oriental

Patpak Oriental

Herkunft: Thailand

Kategorie: Hauptspeisen, Gemüsegerichte

Zutaten für 4 Portionen

200 g Brokkoli

200 g Champignons

200 g Karotte(n)

100 g Lauch

100 g Sellerie

250 ml Gemüsebrühe

3 EL Reiswein

3 Chilischote(n) getrocknet

1 EL Sojasauce

1 Prise Salz

4 EL Öl

Vorbereitung

Den Broccoli, Lauch und die Champignons putzen und fein schneiden, die Karotten und Sellerie schälen und in feine Streifen schneiden. Die Chili im Mörser zerreiben.

Zubereitung

Das Öl in der Pfanne erhitzen, alle Gemüse hineingeben und etwa 5 Minuten unter dauerndem Umrühren anbraten. Nach und nach Gemüsebrühe dazugießen und alles mit Sojasauce, Knoblauchsatz und Chilis würzen. Weitere 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen und dann sofort auf den Tisch bringen.