



## **Spargel gebraten**

### **Patnoamaifarang**

Patnoamaifarang ist ein thailändisches Gericht, das aus gebratenem Spargel besteht. Es wird oft als Beilage serviert und enthält Zutaten wie Knoblauch, Mu-Err-Pilze, Fischsauce und gemahlene Koriander. Der Spargel wird gekocht und in kleine Stücke geschnitten, bevor er mit den anderen Zutaten gebraten wird.

Herkunft: Thailand

Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

#### **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.