Zucchini a la Chiang Dao
Patbuab Chiangdao

Patbuab Chiangdao, auch bekannt als Zucchini a la Chiang Dao, ist ein Gericht, das aus Zucchini zubereitet wird. Es ist eine Art Zucchinipuffer, die in der thailändischen Küche beliebt sind. Die Zucchini wird gerieben und mit verschiedenen Gewürzen und Zutaten gemischt, bevor sie zu kleinen Puffern geformt und gebraten wird.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Zucchini
100 g Bambussprossen
½ Gurke
1 Zwiebel(n)
1 Zitrone(n) ausgepresst
2 TL Chilipulver
5 EL Sojasauce
1 Prise Salz
2 Zehen(n) Knoblauch
200 ml Gemüsebrühe
4 EL Öl
10 Cashew-Nüsse

Vorbereitung

Die Zucchini waschen und in kleine Stücke schneiden. Den Bambus in Stücke von 1 cm Breite, 2 cm Länge und 1 mm Dicke schneiden, die Gurke fein würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken, auch die Cashewkerne fein hacken. Die Gemüsebrühe vorbereiten.

Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und Knoblauch darin goldgelb werden lassen, Zucchini, Bambusschoten und Gurken hinzugeben und alles kurz anbraten lassen. Nun die Gemüsebrühe dazu gießen und zugedeckt 15 Minuten lang kochen lassen. Anschließend den Zitronensaft, Chilipulver, die Sojasauce und das Knoblauchsalz mit hineingeben und weitere 20 Minuten zugedeckt bei geringer Hitzezufuhr köcheln lassen. Das Gemüsegericht in einer Schüssel mit den Cashewkernen garniert servieren.

© 2026 coquina.de