# Erbsen a la Pattaya
# Patthualantau Pattaya

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

## Zutaten für 4 Portionen
500 g Erbsen
250 g Bambussprossen
8 Zehen(n) Knoblauch
5 EL Reiswein
2 EL Sojasauce
1 Zehen(n) 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 kochen. Den Knoblauch darangeben und nach und nach Reiswein und Sojasauce dazugießen. Weiterrühren und dabei 5 Minuten kochen. Heiß servieren und mit Korianderblättern bestreut servieren.

© 2024 coquina.de