Zucchini a la Chiang Dao
Patbuab Chiangdao

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

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.

© 2024 coquina.de