



## Sojabohnenkeimlinge a la Changphuak

### Pattua-ngoag Changphuak

Pattua-ngoag Changphuak ist ein thailändisches Gemüsegericht. Bohnen- und Bambussprossen und Chinakohl werden kurz gekocht und mit einer Sauce gereicht.

Herkunft: Thailand

Kategorie: Hauptspeisen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

#### Zutaten für 4 Portionen

400 g Bohnensprossen  
200 g Bambussprossen  
1 Chinakohl  
1 Prise Salz  
4 EL Reiswein  
3 EL Tamarindenmark  
10 ml Gemüsebrühe  
2 Limone(n)  
1 Zweig(e) Koriander  
4 EL Öl

#### Vorbereitung

Den Chinakohl klein schneiden, die Limonen in dünne Scheiben schneiden. Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

#### Zubereitung

Das Öl in der Pfanne erhitzen, die Sojabohnenkeimlinge und Bambusschoten langsam hinzugeben und alles 5 Minuten kochen lassen. Nach und nach mit Sherry, Tamarinde, Salz und einem Schuss Gemüsebrühe würzen. Weitere 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Auf einer warmen Platte anrichten. Das fertige Gemüse mit den Korianderblättern bestreuen und die Limonenscheibchen um die Platte außen herum legen.