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 gemahlenen 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.

© 2026 coquina.de