Sojasprossen aus dem Wok
Gia Xao

Gia Xao ist ein leichtes und schnell zu bereitendes Gemüsegericht mit Sojasprossen, Schnittlauch und Zwiebeln. Die Sauce mit Fischsauce, Salz und Pfeffer ist kräftig und leicht salzig, was das Gericht herzhaft macht.

Herkunft: China
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
400 g Bohnensprossen
1 Bund Chinalauch
5 Schalotten violett
2 EL Öl
2 EL Fischsauce
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung
Die Sojasprossen waschen und un einem Durchschlag gut abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Schnittlauch waschen und in 2 bis 3 cm lange Stückchen schneiden, die Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Zubereitung
Das Öl im Wok erhitzen, die Sojasprossen, Schnittlauch und Schalotten ca. 3 bis 4 Minuten pfannenrühren. Mit Fischsauce, Salz und Pfeffer abschmecken und auf einer vorgewärmten Platte servieren.

© 2026 coquina.de