



Zuckerschoten mit Knoblauch **Suan rong he lan dou**

Herkunft: China

Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 EL Öl

400 g Zuckerschoten

6 Zehen(n) Knoblauch

2 Lauchzwiebeln

3 cm Ingwer

2 EL Reiswein

1 Prise Salz

100 ml Gemüsebrühe

Vorbereitung

Die Zuckerschoten putzen und in sehr feine Streifen schneiden, den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden.

Zubereitung

Das Öl im Wok stark erhitzen. Zuckerschoten dazugeben und schnell 1 Minute pfannenrühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und 2 bis 3 Minuten pfannenrühren. Heiß mit gekochtem Reis servieren.