



Pak Choy ‚asia style‘ mit Kokosreis



Zutaten für 2 Personen:

Asia Soße

- 1 Lauchzwiebeln
- 20 g Ingwer
- 3 Knoblauchzehen
- 2 getrocknete Chilis
(oder eine frische)
- 4 EL Sesamöl
- 2 – 3 TL Agavendicksaft
etwas Pfeffer
- 3 EL Sojasauce
- 1 EL Reissig
- 1 1/2 TL Speisestärke in 1 EL
Wasser
- 200 ml Wasser

Für die Soße die Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden. Den Ingwer mit einem Löffel grob schälen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die getrockneten oder frischen Chilischoten in dünne Scheiben schneiden.

Das Sesamöl in einen Topf geben, Lauchzwiebel, Ingwer, Knoblauch und Chili darin etwa 5 Minuten anbraten, dabei ab und zu umrühren. Die Sojasauce, den Pfeffer, 1 Spritzer Limette, Essig und Agavendicksaft hinzugeben. Erneut etwa 2 Minuten anbraten und anschließend mit und 200 ml Wasser ablöschen. Die angerührte Speisestärke hinein geben und Aufkochen lassen bis die Soße andickt ist. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Den Reis auswaschen und mit 1 Tasse Wasser und einer Tasse Kokosmilch kochen bis er sämtliche Flüssigkeit aufgenommen hat. In einer Pfanne ohne Fett zunächst die Cashews anrösten, diese herausnehmen um anschließend die Kokoschips zu rösten.

Außerdem

- 2 – 3 Pak Choy
- 1 Tasse Reis
- 1 Tasse Wasser
- 1 Tasse Kokosmilch
- 1 Handvoll Cashewnüsse
Kokoschips

Den Pak Choy gründlich waschen und in einem Dampfgarer etwa 12 – 15 Minuten garen. Pak Choy auf Teller geben, mit der Soße garnieren, Nüsse darüber streuen und Reis mit einigen Kokoschips dazu reichen.