

Pakchoi-Curry-Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

1 Pakchoi – 1 Paprika – 1 Knoblauchzehe – 1 Zwiebel – 2 EL Sesamöl – 200 ml Sahne – Currypulver – Chilipulver – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Pakchoi waschen, die Stiele in schmale Streifen, die Blätter in etwas breitere Streifen schneiden
- Paprika halbieren, entkernen und klein schneiden
- Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln
- Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten
- Pakchoi-Stiele, Paprika und Knoblauch hinzufügen und anbraten. Gewürze unterrühren und kurz mit braten
- Mit der Sahne ablöschen und die Pakchoi-Blätter zugeben
- Bei milder Hitze mit Deckel einige Minuten köcheln lassen bis der Pakchoi gar ist. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen
- Dazu passen Nudeln oder Reis

Wir wünschen guten Appetit!

