



Sojabohnensprossen mit Gemüse und Schnittlauch

Dòuyá pèi shūcài hé jiucài

Sojabohnensprossen mit Gemüse und Schnittlauch (Dòuyá pèi shūcài hé jiucài) bieten eine wunderbare Kombination aus frischen, knackigen Texturen und milden, leicht süßlichen Aromen. Die Sojabohnensprossen selbst haben einen zarten, leicht nussigen Geschmack, der gut mit dem frischen, leicht scharfen Aroma des Chinalauchs harmoniert. Das Gemüse fügt zusätzliche Geschmacksnoten und Texturen hinzu, die das Gericht abwechslungsreich und interessant machen.

Herkunft: China

Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

100 g Bohnensprossen

1 Paprika grün

100 g Karotte(n)

5 Zweig(e) Chinalauch

½ TL Salz

¼ TL Glutamat

5 EL Öl

1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Die Sojabohnensprossen entwurzeln und unter fließendem Wasser waschen. Die Möhren schälen und waschen. Die Paprika waschen und entkernen. Möhren und Paprika in feine Streifen schneiden, so dünn und so lang wie die Sojabohnensprossen. Den Schnittlauch waschen und schneiden, so lang wie die Gemüestreifen.

Zubereitung

Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Dann Sojabohnensprossen, Paprika und Möhren dazugeben und etwa zwei Minuten kochen (beim Kochen ab und zu rühren, damit die Gemüestreifen gleichmäßig erhitzt werden). Sämtliches Gemüse aussieben. Einen Wok mit dem Öl erhitzen und den Schnittlauch anbraten, bis der Schnittlauch sein Aroma entfaltet. Die Gemüestreifen zugeben, zusammen mit dem Schnittlauch pfannenröhren. Gleichzeitig Salz, Pfeffer und Glutamat zugeben, kurz anbraten und dann gleich in eine vorgewärmte Schüssel geben.