Lauch a la Pa Pae
Pattongrath iam

Pattongrath iam ist ein thailändisches Gericht, das aus Lauch, Zwiebeln und Tomaten zubereitet wird. Dieses Gericht ist einfach zuzubereiten und bringt die Aromen Thailands direkt in Ihre Küche.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Stange(n) Lauch
2 Zwiebel(n)
3 EL Madras Curry
400 ml Kokosmilch
1 Prise Pfeffer schwarz
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Salz
2 EL Öl
1 Zweig(e) Koriander
2 Tomate(n)

Vorbereitung

Den Lauch waschen und in feine Ringe schneiden, die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Den Koriander waschen, abtupfen und fein hacken.

Zubereitung

Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und Lauch und Zwiebeln kurz anbraten. Langsam die Kokosmilch dazugießen, umrühren und zugedeckt 15 Minuten leise bei geringer Hitze köcheln lassen. Anschließend Pfeffer, Muskat, Curry und Kräutersalz dazugeben. Umrühren und weitere 5 Minuten kochen. Auf einer warmen Platte anrichten, mit den Korianderblättern bestreuen und Tomatenscheiben garnieren.

© 2026 coquina.de