Spinat a la San Kamphaeng
Patpagbung

Patpagbung, auch bekannt als »Morning Glory« oder »Wasserspinat«, ist ein beliebtes thailändisches Gericht. Es besteht aus gebratenem Wasserspinat, der oft mit Knoblauch, Chilischoten und Sojasauce zubereitet wird. Das Gericht ist bekannt für seinen knackigen und frischen Geschmack und wird häufig als Beilage serviert.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Spinat
4 Schalotten
4 cm Ingwer
4 EL Sojasauce
1 Prise Salz
50 ml Gemüsebrühe
3 EL Öl

Vorbereitung

Den Spinat fein hacken, die Schalotten schälen und hacken. Den Ingwer schälen und fein hacken oder raspeln.

Zubereitung

Das Öl in der Pfanne erhitzen, die Schalotten goldgelb werden lassen und nach und nach den Spinat in die Pfanne streuen. Umrühren und gut zugedeckt 5 Minuten lang köcheln lassen. Nun etwas Gemüsebrühe dazugießen. Zuletzt mit Sojasauce und Knoblauchsalz würzen, köcheln lassen, bis das Wasser fast verdunstet ist und gleich auf den Tisch bringen.

© 2026 coquina.de