



Sojasprossen aus dem Wok

Gia Xao

Gia Xao ist ein leichtes und schnell zu bereitendes Gemüsegericht mit Sojasprossen, Schnittlauch und Zwiebeln. Die Sauce mit Fischsauce, Salz und Pfeffer ist kräftig und leicht salzig, was das Gericht herzhaft macht.

Herkunft: China

Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Bohnensprossen

1 Bund Chinalauch

5 Schalotten violett

2 EL Öl

2 EL Fischsauce

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Die Sojasprossen waschen und un einem Durchschlag gut abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Schnittlauch waschen und in 2 bis 3 cm lange Stückchen schneiden, die Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Zubereitung

Das Öl im Wok erhitzen, die Sojasprossen, Schnittlauch und Schalotten ca. 3 bis 4 Minuten pfannenrühren. Mit Fischsauce, Salz und Pfeffer abschmecken und auf einer vorgewärmten Platte servieren.