



Gedämpfter Pak Choi mit Balsamico Champignons und Chili-Knoblauch Sauce

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

200g Durftreis, 2 Pak Choi, 600g Champignons, 1 rote Zwiebel oder 2 Schalotten, 2-3 Chilischoten, 4 Knoblauchzehen, 1 EL Rohrohrzucker
1 TL Stärke in 200ml kaltem Wasser gemischt, Sojasauce, Erdnussöl, Balsamico Essig schwarz, Etwas Sesam zum Garnieren

Zubereitung:

1. Den Reis nach Packungsanleitung kochen. Währenddessen Pak Choi gründlich waschen und die anderen Zutaten vorbereiten.
2. Die Champignons vierteln und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Sobald die ersten Röstungen auf den Champignons zu sehen sind, mit Sojasauce und dann mit Balsamico Essig ablöschen und bei geringerer Hitze einköcheln lassen.
3. Einen Topf mit etwas Wasser aufsetzen und ein Sieb zum Dämpfen hineinlegen. Die Blätter des Pak Choi vom Strunk entfernen und in den Dämpfer legen. Mit einem Deckel abdecken und mehrere Minuten garen.
4. Für die Sauce die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Knoblauch und Chili in feine Streifen schneiden. In einem kleinen Topf etwas Erdnussöl erhitzen und alle Zutaten darin andünsten. 1 EL Zucker hinzugeben und alles leicht karamellisieren lassen. Mit Sojasauce ablöschen und das Stärkewasser hinzugeben. Mit dem Schneebesen unter Rühren köcheln lassen.
5. Den Pak Choi aus dem Dämpfer holen und in einer Schüssel mit etwas Reis, den Balsamico-Champignons und der Sauce servieren. Zum Garnieren etwas Sesam darüber streuen.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de
Guten Appetit

