

HOA QUYNH

ASIA-SHOP · MÜNCHEN-LAIM

PAKH BUNG NAM MAN HOI

Wasserspinaat mit Austernsauce

Zutaten

2 Personen

- 500 g Wasserspinat
- 1 EL Öl
- 2 Knoblauchzehen
(Kratiem) gehackt
- 60 ml Gemüsebrühe
(Wasser)
- 3 EL Austernsauce
(Nammann Hoi)
- ½ EL Fischsauce (Nam Pla)
- 1 kleine Chili
(prik chee fa)
- ½ EL Zucker



Zubereitung

- Eine mittelgroße Pfanne (Wok) erhitzen, dann Öl und Knoblauch hinein geben
- Den Wasserspinat unter Rühren braten bis das Gemüse gar, aber noch knackig ist
- Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles kurz garen und abschmecken
- In einer Servierschüssel anrichten und Duftreis dazu reichen
- **Tipp:** Fast jedes Gemüse kann nach diesem Rezept zubereitet werden, das sich einer einfachen Garmethode und ebenso einfacher Würzmittel bedient.

Chúc ngon miệng! (Guten Appetit!)

Zutaten und Zubereitungstipps erhalten Sie im

ASIA-SHOP HOA QUYNH

Eisenheimerstraße 26 · 80687 München · Mo - Fr 10:00 - 18:00 · Sa 10:00 - 16:00