

Rezept



Pak-Choi mit Champignons

Knackig und herzhaft.

20 Min

Aktive Zeit



20 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN:

2 EL **HOLL-Rapsöl**

250 g **Kräuterseitlinge**, je nach Grösse grössere halbieren, ganz grosse vierteln.

1 **Peperoncino**, längs halbiert, entkernt, fein geschnitten

2-4 **Pak-Choi**, ca. 360 g, längs halbiert **Saison**

2 EL **Sojasauce**

1/2 TL **Speisestärke**

1 dl **Wasser**

1 EL **weisser Balsamico-Essig**

Pfeffer

1 EL **Sesamsamen**, geröstet

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN

1 EL Öl in einer weiten Bratpfanne erhitzen, Pilze und Peperoncino ca. 5 Min. braten, herausnehmen. Restliches Öl in derselben Pfanne erhitzen, Pak-Choi auf der Schnittseite ca. 3 Min. anbraten. Pilze wieder beifügen, mit Sojasauce ablöschen. Wasser und Speisestärke verrühren, dazugiessen, rühren bis die Sauce bindet. Mit Essig und Pfeffer abschmecken. Alles zugedeckt ca. 4 Min. knapp weich dünsten. Anrichten, mit Sesam bestreuen.

Dazu passt Basmati-Reis.