

Grünspargel und Paksoi in Chilisoße

Aus dem WOK

Zutaten für 2 Portionen :

- 200 g dünne Stangen Grünspargel
 - 1 Staude Paksoi
 - 1 kleiner Chicorée
 - 1 Frühlingszwiebel
 - 1-2 EL Erdnuss- oder Pflanzenöl
 - 200 ml Kokosmilch
 - 2 EL rote Currypaste
 - 2 getrocknete Kaffir-Limettenblätter
 - 3 EL gehackte Blatt Petersilie
- 1 Kochbeutel (125 g) Basmatireis



Zubereitung :

Vorbereitung Grünspargel und Paksoi in Chilisoße:

Die Grünspargel im unteren Drittel schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden, dabei die Spargelköpfe getrennt legen. Den Paksoi gut waschen, die äußeren Blätter ablösen und quer in schmale Streifen schneiden. Den unteren Strunk wegschneiden. Das Herz des Paksoi quer in dünne Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in schmale Ringe schneiden. Die Blatt Petersilie fein hacken. Den Reis nach Packungsangabe garen.

Den Wok auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Frühlingszwiebeln hinein geben und unter Rühren 1 Minute dünsten. Die Grünspargel-Stücke ohne die Köpfe zugeben und gut durchmischen. Eine weitere Minute dünsten. Kokosmilch, Currypaste und Limettenblätter zugeben und unter Rühren zum Kochen bringen. Die Spargelköpfe, den Chicorée und den Paksoi zugeben und unter Rühren 2 bis 3 Minuten garen, bis das Gemüse zusammenfällt aber noch Biss hat. Eventuell (je nach Salzgehalt der Currypaste) noch etwas nach-salzen.

Grünspargel und Paksoi in Chilisoße sofort auf dem Reis in vorgewärmtem Schalen servieren. © www.kochbaeren.de