

Pak Choi mit Sesam



1) 500 gr Pak Choi waschen, rüsten und halbieren.

2) 1 Peperoncino (mit od. ohne Kerne) in kleine Streifen schneiden, ebenso zwei Schalotten.

3) Eine weite Bratpfanne oder Wok leer erhitzen, dann 2 EL Sonnenblumenöl und 1 TL Sesamöl in die Pfanne geben und die Pak Choi zusammen mit den Schalotten, dem Peperoncino und 1 - 3 gepressten Knoblauchzehen kurz und kräftig anbraten.

4) Pak Choi mit $\frac{1}{2}$ Bund Koriander und $\frac{1}{4}$ Bund Pfefferminze (beides fein geschnitten), 2 EL Sesam (schwarz oder weiss) und 1 EL Sojasauce kurz fertigbaren.

-> Besonders fein: vor dem Servieren eine handvoll gerösteter Erdnüsse darüber streuen.