

## **Pak Choi mit Knoblauch-Ingwer-Soße und Reis** (2 Portionen)

**Dauer:** 30 Minuten

**Zutaten:** Pak Choi aus deiner Kiste

2 Frühlingszwiebeln

3 Zehen Knoblauch

2 getrocknete Chilis

20g Ingwer

4 EL Erdnussöl

¾ TL Vollrohrzucker

½ TL Salz

½ TL Pfeffer

3 EL Sojasoße

1 EL Balsamicoessig

1 TL Speisestärke *angerührt in 1 EL kaltem Wasser*

Reis als Beilage

Sesam als Topping

### **Zubereitung:**

Reis kochen. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Pak Choi längs halbieren und in eine Auflaufform legen. Für etwa 10-15 Minuten auf mittlerer Schiene garen. Für die Soße Frühlingszwiebeln in Ringe, Ingwer in feine Stifte, Knoblauch und getrocknete Chilis in dünne Scheiben schneiden und in einen heißen Topf mit Erdnussöl geben. Bei niedriger bis mittlerer Hitze schmoren lassen, dabei ab und zu umrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen, weitere zwei Minuten braten und anschließend mit Sojasoße, Essig und 200ml Wasser ablöschen. Aufkochen lassen, angerührte Speisestärke unterrühren und kurz bei mittlerer Hitze andicken. Wenn alles fertig ist, Reis und Pak Choi auf den Tellern anrichten und mit der Soße und etwas Sesam toppen.

Sollte Soße übrig bleiben, kann sie wunderbar als Marinade für Tofu verwendet werden!

**Guten Appetit!**

