



Rezepte aus der Behr Küche

Mini-Wok Choi (Pak Choi) mit Sesam



Zutaten für 2 Personen

300 g Mini-Wok Choi (Pak Choi)
Sesamöl
Salz, Pfeffer
Sesamsamen

Zubereitung:

Den Mini-Wok Choi waschen. Die Blätter von den Blattrippen trennen. Die Blätter und Blattrippen in Streifen schneiden. Zunächst die Rippen ca. 2 Minuten in Sesamöl anbraten, dann die Blätter, kurz bevor die Rippen fertig sind, hinzufügen und das Ganze mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss Sesamsamen über den Mini-Wok Choi streuen.

Dazu empfehlen wir Basmati-Reis.