

Huhn mit Cashewnüssen und Spargel (Phad Kai Met Mamuang Himma Prau)

Zutaten:

500 g Hühnerhackfleisch
200 g ungesalzene Cashewnüsse
500 g grüner Spargel
10 Frühlingszwiebeln
1 EL Zucker
15 getrocknete Chillies
2 EL Austernsauce
5 Knoblauchzehen
2 EL Sojasauce
Fischsauce (Nam Pla)
Öl, Salz

Zubereitung:

- Spargel ca. 10 Minuten kochen.
- Im Wok (Pfanne) mit Öl die Chillies anbraten und auf Seite legen.
- Spargel in Stücke (ca. 5 cm) schneiden.
- Frühlingszwiebeln klein hacken.
- Im Wok mit Öl den Knoblauch anbraten.
- Das Fleisch dazu geben und krümelig braten.
- Dann nacheinander den Spargel, die Zwiebeln und die Nüsse mit anbraten.
- Zum Schluss die Chillies hineingeben.
- Mit Zucker, Sojasauce, Salz, Austernsauce und Fischsauce abschmecken.
- Servieren mit asiatischem Duftreis.