

Gebratene Bambussprossen mit Ei (Phad Normai Sei Khai)

Zutaten:

450 g Bambussprossen
3 Frühlingszwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 EL Öl
2 EL Fischsauce (Nam Pla)
2 EL Austernsauce
1 EL Zucker
2 Eier
Chilipulver

Zubereitung:

- Bambussprossen abspülen und abtropfen lassen.
- Frühlingszwiebeln klein schneiden.
- Knoblauchzehen fein hacken.
- Öl im Wok (Pfanne) erhitzen.
- Knoblauch darin goldgelb anbraten.
- Sprossen, Zwiebeln, Fischsauce, Austernsauce und Zucker zugeben.
- Alles vermengen und kurz braten.
- Eier hineinschlagen und verrühren.
- Noch einmal alles kurz braten.
- Mit Chilipulver abschmecken.
- Servieren mit asiatischem Duftreis.