

# Huhn mit Cashewnüssen und Spargel

## (Phad Gai Met Ma Muang Himma Prau)

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

- Den Spargel ca. 10 Minuten kochen.
- Im Wok (oder große 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.