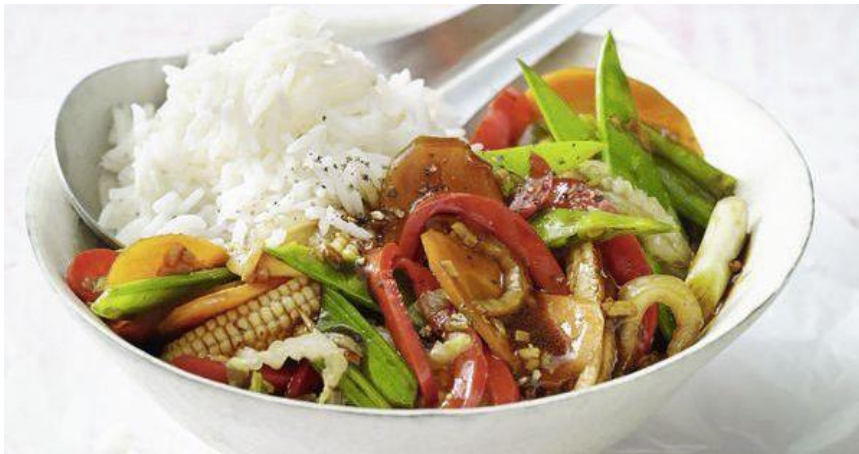


## Thai Gemüse

---



### Zubereitung (4 Personen)

200 g Thai Bohnen oder Kefen  
10-12 Minimaiskolben  
Kleiner Brokkoli  
3 Frühlingszwiebeln  
1 Peperoni gelb oder rot  
4 Thai Auberginen  
1 grosses Rüebli  
200 Gramm Sojasprossen  
3 EL Erdnussöl  
2 EL Fischsauce  
1-2 EL Scharfe ChilisaUCE  
3 EL Austernsauce

- Thai Bohnen in 4 cm lange Stücke schneiden
- Minimaiskolben halbieren
- Brokkoli in mundgerechte Stücke schneiden
- Rüebli längs vierteln und in 4 cm lange Stücke schneiden
- Thai Auberginen vierteln
- Zwiebeln diagonal in Streifen schneiden
- Sojasprossen waschen
- Das Gemüse im Wok mit 3 EL Öl bei hoher Hitze ca. 2-3 Minuten kräftig rühren
- Mit Fischsauce, Hot Chili Sauce, Austernsauce und Zucker abschmecken
- Für mehr Sauce, einfach ein wenig Wasser dazugeben und aufkochen

### Bemerkung

- mit gekochtem Jasminreis servieren