

GAI PAD KHING

Zutaten für 4 Personen:

- 600g Pouletgeschnetztes
- 300g Pleurotus-Pilze
- 4-5 kleine Knoblauchzehen
- 2 Bund Schnittlauch
- 3 EL Sojasauce
- 1-2 Chili
- ca. 5-6 cm grosses Stück Ingwer
- 1 TL Zucker
- (erhitzbares) Olivenöl
- 240g Reis

So gehts:

1. Reis nach Packungsanleitung kochen.
2. Schnittlauch waschen und schneiden. Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Pilze und Chili waschen und klein schneiden.
3. Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, Knoblauch dazu pressen und anschliessend Poulet und Pilze anbraten. 2 EL Wasser und Sojasauce hinzufügen und köcheln lassen, bis das Poulet durch ist.
4. Schnittlauch, Chili und Ingwer daruntermischen, noch etwa 3 bis Minuten köcheln lassen.
5. Mit Reis servieren.