



Kochzeit: 35 Min. | für 4 Personen | vegetarisch

Zutaten

360g amidori veggie pulled thymian knoblauch
1 Aubergine
½ Bund Frühlingszwiebeln
100g Keniabohnen
100g Sprossen
1 Avocado
1 Zehe Knoblauch
1 Stange Zitronengras
2 Limetten
2 rote Chilis
80g geröstete Cashewkerne
80g Mandelsplitter
½ Bund Koriander
½ Bund Minze
1 Limettenblatt
Brauner Zucker
Thailändische Fischsauce



Zubereitung

Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden.
Keniabohnen schön klein schneiden.
Jetzt die Kräuter klein schneiden.
Chili längs schneiden, dann würfeln.

Avocado schälen und klein schneiden.
1 Stange Zitronengras klein schneiden.
Limettenblatt und Knoblauch klein schneiden.
Alles ordentlich umrühren.

Aubergine in Streifen schneiden.

Etwas Öl in die Pfanne geben, amidori veggio pulled thymian knoblauch hinzugeben und bei mittlerer Hitze kurz anbraten.
Noch ein wenig Öl und die Auberginen hinzugeben.
Mandelsplitter einstreuen.
Limettensaft und einen Schuss Fischsauce dazugeben.
Braunen Zucker einrühren.
Vorbereitetes Gemüse, Kräuter und Sprossen hinzugeben und verrühren.
Koriander unterrühren und halbe Limette pressen und hinzugeben.

Lasst es Euch schmecken!

Weitere leckere Rezepte auf amidori.com