

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Beinschinken asiatisch auf Pak Choi Salat

Zutaten

(für 2 Personen)

- 2 Scheiben Beinschinken, ca. 2 cm
- Gewürznelken
- 3 TL Sojasauce
- 3 TL Honig
- 2 EL brauner Zucker
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- Pak Choi
- 2 TL Sonnenblumenöl

Zubereitung

Das Beinschinkenstück mit Gewürznelken spicken.
Sojasauce, Honig und braunen Zucker bei geringer Hitze in einer Pfanne verrühren. Dann den Schinken in die Pfanne mit der Marinade legen.

Quelle: ORF extra

Knoblauch und Zwiebel klein schneiden. Pak Choi mundgroß schneiden.

Den Schinken beiseitestellen und die Zwiebel, Ingwer und Knoblauch in der Pfanne mit der Marinade und etwas Öl anschwitzen lassen, dann Pak Choi hinzufügen.

Den Pak Choi auf einem Teller anrichten und den Schinken daraufsetzen.