

Asiapfanne

Asiapfanne für 4 Portionen

Zutaten:

1 Broccoliköpfe, in Röschen zerteilt
1 Rote Paprika, in Würfel geschnitten
1/2 Rote Zwiebeln, gewürfelt
100 g Champignons, geputzt und geviertelt
1/4 Glas Bambussprossen, abgetropft
5-Gewürze-Pulver
Zitronengras, gemahlen
Koriander, gemahlen
Kokosmilch
Sojasauce
Pfeffer
Salz
Öl

Zubereitung:

Den Grill für direkte, hohe Hitze (220 °C) vorheizen. Im Wok oder einem großen Topf etwas Öl erhitzen und die Champignons mit den Zwiebeln angrillen. Wenn die Champignons braun sind, alles wieder herausnehmen. Jetzt die Paprikawürfel in etwas Öl anbraten, Bambussprossen und Broccoliröschen dazugeben und 5 Minuten mit grillen. Kokosmilch und Champignons zu dem Gemüse geben, kurz aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Grillmethode: Direkte, hohe Hitze (220 °C)

Grillzeit: 15 Minuten

Hilfsmittel: Weber® Style Cookware System – Wok

Weber® Gourmet BBQ System – Wok