Bunte Spargelpfanne

Zutaten (für 2 Personen):
250 g grüner Spargel
250 g weißer Spargel
150 g Cocktailtomaten
2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Stück frischer Ingwer (3-4 cm)
1 Chilischote
2 EL Sojasauce
1 EL milder Essig (aus Apfel, Weißwein, Sherry oder Reis)
2 EL Gemüsebrühe
1 EL Zucker
2 EL Öl

Zubereitung:
Spargel waschen und 1-2 cm am unteren Ende abschneiden
Weißen Spargel schälen, grünen nicht.
Dickere Stangen längs halbieren, dann alles gleichmäßig in 4-5 cm lange Stücke schneiden und die Spitzen extra legen. Cocktailtomaten halbieren.
Die Frühlingszwiebeln putzen (Wurzelansatz weg, das dunkle schlaffe Grün auch), waschen und in Ringe schneiden.
Knoblauch und Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden.
Chili waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.
Sojasauce mit übrigen Zutaten außer dem Öl verrühren.
Den Wok stark erhitzen.
Öl hineingeben und darin unter ständigem Rühren die Zwiebeln mit Ingwer und Knoblauch 1/2 Minute braten.
Nun die Spargelstücke (nicht die Spitzen!) samt Chili dazugeben und 3 Minuten braten. Dabei ständig Rühren und Wenden.
Die Spargelspitzen und Tomaten in den Wok geben und alles noch mal 4-5 Minuten braten.
Jetzt die Hitze auf mittlere Stufe stellen, die Sojamischung dazu gießen, einmal aufkochen lassen.
Den Spargel noch 2 Minute neben dem Herd ziehen lassen, dann anrichten.

Stefan Walch • Große Gailergasse 1a • 67346 Speyer
Email: info@gewoelbekeller-speyer.de • www.gewoelbekeller-speyer.de