

Gedämpfter Pak Choi und Möhrengemüse

Zutaten:

400 g Möhren mit Grün

20 g Butter

100 ml Möhrensaft

100 ml Mineralwasser

1EL Weißweinessig

300 g Pak Choi

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Möhren putzen, das Grün entfernen, Schale mit dem Messerrücken abschaben und die Möhren mit kaltem Wasser kurz abbrausen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Möhren darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten andünsten.

Mit Möhrensaft, Mineralwasser und Essig auffüllen, leicht mit Salz würzen und zugedeckt bei milder Hitze 6-8 Minuten bissfest garen.

Einen Topf halb mit kochendem Wasser gefüllt aufstellen. Den Bambus-Dämpfkorb (23 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Pak choi in stehendem Wasser waschen, in den Dämpfkorb legen und zugedeckt ca. 6 Minuten dämpfen.

Statt im Dämpfkorb können sie den Pak choi auch einfach in einem Topf mit Siebeinsatz garen. Die Garzeit bleibt dabei dieselbe: 6 Minuten.