



Signature black zmul Soße mit Spätzle

Zubereitung

Die Soße, die eine Geschmacksexplosion verursacht und gleichzeitig jeden Nachbarn durch den Geruch hungrig macht. Die Black zmul Soße solltest du kennen.

Siehe Schritte

Knoblauch schneiden und in eine kleine Pfanne drücken
Frühlingszwiebeln waschen, schneiden und dazu geben
Mit wenig Öl erwärmen
Kochwein eingeben
Soja Soßen eingeben
Zucker eingeben
Salz, Ahornsirup, Pfeffer und Oystersouce eingeben
Gut verrühren
Mit Spätzle servieren
Dazu gut mit Pilzen, Gemüse und ähnlichem gut kombinierbar

Zubereitungszeit: ca. 10 min

Schwierigkeit: einfach

Pro Portion:



Zutaten

Spätzle

2 Würfel Kandys Zucker

5 Knoblauchzehen

2 Stangen Frühlingszwiebeln

3 EL Kochwein

3 EL Helle Soja Soße

1 EL Dunkle Soja Soße

1/2 TL Salz

1/2 EL Ahornsirup

1 EL Oystersouce

Pfeffer

1/2 EL Stärke

Scannen und Zutaten sofort auf dem Einkaufszettel:

