Spargel mit Sesamkörnern

Zutaten:

1,5 EL	Sesamkörner
3 EL	Öl
1-2	Knoblauchzehe, fein gehackt
1,5 TL	Ingwer, gerieben
1 kg	Spargel, geputzt und in 5 cm Stücke geschnitten
1 TL	Pfeffer
3 TL	Sesamöl
1,5 EL	Sojasauce

Zubereitung:

Wok oder Pfanne erhitzen. Die Sesamkörner darin bei starker Hitze unter Rühren in 2 min goldbraun rösten. Aus dem Wok nehmen und beiseite stellen.

Das Öl im Wok erhitzen. Knoblauch, Ingwer und Spargel hineingeben und bei starker Hitze unter ständigem Rühren bißfest braten. Das Gemüse mit Pfeffer bestreuen. Noch 1 min braten.

Mit Sesamöl und Sojasauce beträufeln und mit den Sesamkörnern bestreuen.

Sofort servieren.