

9. November 2018

Spaghetti mit Salat – ein Festessen?



Hier in Thailand ein klares JA!

Erstens kosten Spaghetti hier mehr als in der Schweiz, da es alles Importware ist (z.B. Agnesi, die es bei uns in der Migros gibt). Und zweitens ist es auch mit den Zutaten für die Sauce nicht ganz einfach. Pelati kriegt man hier keine, darum hat Billy die Sauce mit Ketschup zubereitet, was erstaunlich gut schmeckte.

Beim Salat war's noch schwieriger: Eine Sorte Blattsalat hätten sie bei Tesco gehabt, aber der war schon ziemlich schlapp und sauteuer. So gab es ein Mix aus Chinakohl, Kabis, Zwiebeln und Tomaten. Bei der Sauce war's noch komplizierter: Normaler Essig, wie wir ihn kennen, kriegt man hier auch nicht - nur sehr starken bzw. sauren. Bei Tesco haben wir dann tatsächlich einen Apfelessig gefunden, wobei ein kleines Fläschchen (ca. 2 dl.) mehr kostete als ein Liter in der Schweiz. Wir haben ihn dann mit etwas Thai-Essig gestreckt, Rapsöl, Herbamare, Streuwürze (Billys «Opium») und Knoblauch beigegeben und fertig war die Salatsauce «Swiss Style». Hat gar nicht mal so schlecht geschmeckt.

Ich muss wohl langsam anfangen eine Liste mit Lebensmitteln zu erstellen, die ich bei meinen nächsten Schweiz-Ferien mit zurück nehmen muss :-).

