WUNDERDRESSING CALAMANSI ORANGE

Asia-Gurken-Salat mit Edamame

Asiatisch · Salat · Vegetarisch

FÜR 2 Portionen ZEIT 20 Minuten

zzgl. 10 Min. Ziehzeit



Zutaten

- 150 g Edamame (TK, ohne Schote)
- Salz
- 1 Salatgurke (ca. 400 g)
- 150 g weißer Rettich (oder Daikon)
- 1 EL Sesam
- ½ Bund Koriander
- 3 EL Wunderdressing Calamansi Orange

Sehr gut als: Leichte Vorspeise oder Beilage.

Zubereitung

1. Edamame in kochendem Salzwasser 3–4 Minuten garen, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Gurke waschen, längs halbieren, die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen und die Hälften in dünne Scheiben schneiden. Rettich schälen und in feine Stifte schneiden oder hobeln.
3. Sesam in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten goldgelb rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Koriander waschen, trocken schütteln und die Blätter grob zupfen.
4. Wunderdressing kräftig schütteln. Gurke, Rettich und Edamame in einer Schüssel mit dem Dressing mischen, mit Salz abschmecken und 10 Minuten durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Sesam und Koriander bestreuen.

DAZU PASST

Wunderdressing CALAMANSI ORANGE

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de