

Pikanter Asia-Eiersalat mit Szechuanpfeffer

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

8 Eier
1 grüne Paprika
1 rote Paprika
2 Knoblauchzehen
2 rote Chilischoten
2 Esslöffel Sesamöl
2 Esslöffel Sojasauce
1 Bund Koriander
1 Esslöffel Szechuanpfeffer
1 Esslöffel schwarzer Sesam

Besonderes Zubehör

Mörser

- 1 -

Topf mit Wasser aufkochen, Eier vorsichtig hineingeben und ca. 9 Minuten kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken.

- 2 -

Paprika- und Chilischoten waschen und entkernen. Knoblauch schälen und zusammen mit Chilischoten fein hacken. Paprika in dünne Streifen schneiden.

- 3 -

Koriander waschen, Blätter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Szechuanpfeffer im Mörser zerkleinern.

- 4 -

Sesamöl im Wok erhitzen und Gemüse hinzufügen. Ca. 4 Minuten im heißen Wok braten und mit Sojasauce ablöschen.

- 5 -

Eier pellen und auf Teller anrichten. Wokgemüse darauf drapieren. Mit Koriander, Szechuanpfeffer und Sesam bestreuen.

Eiersalat hat vielleicht nicht das beste Image, und wenn man dann noch anfängt "Asia" davorzustellen, ist das grundsätzlich erstmal schwierig - so als würde man "Asia-Jägerschnitzel" sagen. Aber dieser Eiersalat ist nun mal asiatisch, und ja: Man isst in Asien Eiersalat, sehr häufig sogar - nur eben anders.

Was spricht also dagegen, Eier mit feurigem Wok-Gemüse, Koriander und Sojasauce zu kombinieren? Ich habe es getestet und muss sagen: Rein gar nichts!