

Salatdressing Asia Style: Sesam-Vinaigrette mit Ingwer

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

- 3 Esslöffel Sesamöl
- 1 Esslöffel Reisessig
- 1 Esslöffel Sojasauce
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Frühlingszwiebel

Für Asia-Fans und alle, die es werden wollen: Knackige Möhrchen, Chinakohl und Putenstreifen schmecken gleich nochmal so gut, wenn sie im würzigem Sesamdressing baden dürfen.

- 1 -

Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und mit restlichen Zutaten vermischen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen. Salat mit fertigem Dressing beträufeln und vermengen.