

Scharfe Chili-Edamame mit Sesam-Chips

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

75
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Sesam-Chips

1 Teelöffel Trockenhefe
240 ml lauwarmes Wasser
1 Esslöffel Honig
1 Esslöffel Salz
30 ml Sesamöl
200 g Weizenmehl
200 g Roggenmehl
120 g Sesam

Für die Chili-Edamame

200 g Edamame
3 Knoblauchzehen
1/2 Teelöffel Sesamöl
1/2 Esslöffel Chili-Paste
1/2 Esslöffel japanische Mayonnaise
Salz

Wenn der kleine Asiahunger um die Ecke kommt, ist es Zeit für fernöstliche Küchenmagie: In deinem Backofen bräunen knusprige Sesamchips. In deiner Pfanne schwenken Edamame in Chili-Paste. Und in deinem Magen tanzt die Vorfriede auf diesen köstlichen Snack.

Übrigens: Edamame ist eine Stängelbohne, die in vielen japanischen Kneipen und Restaurants angeboten wird - als **Schote**, auch wenn du die **nicht mitessen** kannst. Nimm die Schote in den Mund und drück mit Zähnen die Bohnen heraus. Nach ein paar Runden Edamame hast du den Trick raus, aber wenn du dir das Pulen ersparen willst, kannst du die Sojabohnen nach dem Blanchieren auch mit den Händen aus der Schale lösen und erst dann in Gewürzen schwenken.

- 1 -

Für die Sesamchips Honig, Hefe und Wasser mischen und 10-15 Minuten ruhen lassen. Salz und Sesamöl untermengen. Mehle mischen und zusammen mit Sesamkörnern nach und nach in die Hefemischung einarbeiten, bis ein elastischer Teig entsteht. In einer Schüssel abgedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen.

- 2 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in kleinere Portionen teilen. Jede Portion möglichst dünn ausrollen und in Stücke schneiden. Stücke auf Backpapier verteilen und 10-15 Minuten im heißen Ofen goldbraun backen.

- 3 -

Für die Edamame Knoblauch schälen und fein hacken. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch kurz anbraten, Chili-Paste und Mayonnaise untermengen. Salzwasser in einem Topf aufkochen. Edamame 5 Minuten blanchieren, abschöpfen und beiseitestellen. Geschält oder in der Schote mit Chili-Knoblauch-Mischung vermengen. Mit Sesam-Chips servieren.

Bereit für Küchenmagie mit freundlicher Unterstützung von Küchen Quelle.