Asia Dressing

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Frühlingszwiebeln	1 St.
Bio Limetten	2 St.
Sesam, weiß	2 EL
Sojasauce	2 EL
Sriracha-Sauce	1 TL
Sonnenblumenöl	6 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleine Pfanne

1. Frühlingszwiebel waschen, Enden entfernen und in feine Streifen schneiden. Limette halbieren und Saft auspressen. Eine Pfanne auf niedriger Stufe erwärmen, Sesam darin ca. 2 Min. rösten.

2. In einer Schüssel Sojasauce, Srirache-Sauce und Limettensaft verrühren. Öl in einem langen Strahl langsam einrühren. Asia Dressing mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dressing über den Salat geben oder in einem Glas verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	579 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	58 g