

Gyosa Salat nach asiatischer Art

Personen: 4

Zeit: 40 Minuten



ZUTATEN:

- 480 g Wok-Gemüse asiatischer Art (gefroren)
- Gyoza mit vegetarischer Füllung
- 50 g Edamame
- 1 EL Sesamöl
- 20 ml Sojasoße
- 1 EL Zitronensaft
- Chiliflocken nach Geschmack
- Erdnüsse zum Bestreuen
- Frischer Koriander als Garnierung
- 1 EL Reissessig

ZUBEREITUNG:

1. Für die Gyoza einen Topf Wasser zum kochen bringen und die Gyoza 3 Minuten leicht köcheln lassen.
2. In einer Pfanne das Öl erhitzen.
3. Chiliflocken ins Öl geben, kurz anbraten
4. Gemüse dazugeben, gute 5 Minuten anbraten lassen.
5. Jetzt die Edamame dazugeben.
6. Ebenfalls kurz anbraten
7. Sojasoße, Essig und Zitronensaft dazugeben.
8. Vermengen. Die Sojasoße ist ziemlich salzig, deswegen braucht man hier kein Salz.
9. Erdnüsse und Koriander klein hacken.
10. Gemüse mit den Gyoza auf einen Teller geben und mit Erdnüssen und Koriander garnieren.

TIPP:

- Füge Pilze oder Zucchini in die Pfanne hinzu, um noch mehr Geschmack und Textur zu erzielen.
- Experimentiere mit verschiedenen Soßen: Sriracha oder Teriyaki können ebenfalls eine interessante Note verleihen.