Rezept

Asia-Vinaigrette

Ein Rezept von Asia-Vinaigrette, am 06.07.2025

Zutaten

- **1 EL** Sesamsamen
- **1 Stück** frischer Ingwer (ca. 2 cm)
- **1 EL** Reisessig
- **3 EL** frisch gepresster Orangensaft
- **1 ½ EL** Sweet Chili Sauce (aus dem Asialaden)
- **4 EL** Rapsöl
- **1 Bund** Schnittlauch
- **1 EL** flüssiger Honig
- **2 EL** Sojasauce
- **2 EL** frisch gepresster Limettensaft
- **3 EL** geröstetes Sesamöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Den Sesam in einer kleinen beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, bis er duftet, dann abkühlen lassen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Ingwer schälen und in möglichst kleine Würfel schneiden. Honig mit Essig, Sojasauce, Orangen- und Limettensaft gründlich verrühren. Dann Sweet-Chili-Sauce und Sesam- und Rapsöl kräftig unterschlagen. Ingwer, Schnittlauch und Sesam unterrühren und noch 10 Min. ziehen lassen.