

Rezept

# Asiatischer roher Champignonsalat

Ein Rezept von Asiatischer roher Champignonsalat, am 19.04.2024

## Zutaten

- |                                     |                                                  |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>1 EL</b> weiße Misopaste (vegan) | <b>2 EL</b> Reisessig                            |
| <b>1 ½ EL</b> Tamari (Sojasauce)    | gemahlener Sichuanpfeffer                        |
| Chiliflocken                        | <b>3 EL</b> Rapsöl                               |
| <b>2 TL</b> dunkles Sesamöl         | <b>500 g</b> weiße oder braune feste Champignons |
| <b>4</b> dünne Frühlingszwiebeln    | <b>2 EL</b> geschälter Sesam                     |
| <b>1 Bund</b> Koriandergrün         |                                                  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

## Zubereitung

1. Die Misopaste mit Essig und Tamari glatt verrühren, mit Szechuanpfeffer und Chili würzen. Nach und nach das Rapsöl und das dunkle Sesamöl unterschlagen.

---

2. Die Champignons trocken putzen, die Stiele entfernen. Die Hüte in 1 - 2 mm dünne Scheiben schneiden. Pilzscheiben auf einer Platte oder auf Portionstellern ausbreiten. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, schräg in dünne Scheibchen schneiden und darüberstreuen. Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und abkühlen lassen. Das Koriandergrün abbrausen, trocken schütteln und hacken.

---

3. Das Miso-Dressing über die Pilze träufeln, alles mit Sesam und Koriandergrün bestreuen und sofort servieren.