Rezept

# Gemüse mit Teriyaki-Dip

Ein Rezept von Gemüse mit Teriyaki-Dip, am 12.10.2024

## Zutaten

- **8 EL** Teriyaki-Marinade (Fertigprodukt)
- ¼ TL rote Chilipaste (Sambal Oelek)
- **1** kleine Chicoréestaude
- **1** dicke Möhre
- ½ TL geriebener Ingwer
- **1 EL** Koriander- oder Basilikumblätter
- **1** dicker Zucchino
- **4** Stangen Staudensellerie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

## Zubereitung

1. Für den Dip die Teriyaki-Marinade mit Ingwer und Chilipaste verrühren. Die Kräuterblättchen waschen, trockentupfen, fein hacken und unter den Dip mischen. In ein hohes Schälchen füllen.

---

2. Das Gemüse waschen, schälen oder putzen. Alles trockentupfen. Chicorée in einzelne Blätter teilen. Zucchino, Möhre und Staudensellerie in lange Streifen schneiden. Gemüseblätter und -sticks in Bechergläsern anrichten und mit dem Teriyaki-Dip servieren.