

Rezept

Gemüse mit Teriyaki-Dip

Ein Rezept von Gemüse mit Teriyaki-Dip, am 24.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 8 EL Teriyaki-Marinade (Fertigprodukt) | ½ TL geriebener Ingwer |
| ¼ TL rote Chilipaste (Sambal Oelek) | 1 EL Koriander- oder Basilikumblätter |
| 1 kleine Chicoréestaude | 1 dicker Zucchini |
| 1 dicke Möhre | 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. Zucchini, Möhre und Staudensellerie in lange Streifen schneiden. Gemüseblätter und -sticks in Bechergläsern anrichten und mit dem Teriyaki-Dip servieren.