

Rezept

Soja-Wasabi-Dressing

Ein Rezept von Soja-Wasabi-Dressing, am 03.10.2023

Zutaten

1 Stück frischer Ingwer (walnussgroß)	2 Frühlingszwiebeln
½ Bund Koriandergrün	½ TL Kräutersalz
1 TL Zucker	3 EL Reisessig
1 TL Wasabipaste (japanischer Meerrettich)	5 EL helle Sojasauce
2 EL Gemüsebrühe	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 20 kcal

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und in millimeterfeine Würfelchen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und sehr fein hacken. Das Koriandergrün waschen und trocken tupfen. Die Blättchen und die zarten Stängel fein hacken.

2. Salz und Zucker mit dem Reisessig mischen und unter Rühren auflösen. Den Wasabi zugeben und gründlich mischen, Sojasauce und Brühe zugeben. Ingwer, Zwiebel und Koriandergrün unterheben.