

Rezept

# Soja-Wasabi-Dressing

Ein Rezept von Soja-Wasabi-Dressing, am 09.05.2024

## Zutaten

<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (walnussgroß)	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
½ Bund Koriandergrün	½ TL Kräutersalz
<b>1 TL</b> Zucker	<b>3 EL</b> Reissessig
<b>1 TL</b> Wasabipaste (japanischer Meerrettich)	<b>5 EL</b> helle Sojasauce
<b>2 EL</b> 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 Reissessig mischen und unter Rühren auflösen. Den Wasabi zugeben und gründlich mischen, Sojasauce und Brühe zugeben. Ingwer, Zwiebel und Koriandergrün unterheben.