

Japanischer Algensalat mit Cherrytomaten

by Andreas - Sonntag, Januar 15, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/japanischer-algensalat-mit-cherrytomaten/>



Lässt sich sehr schnell herstellen und ist ein hervorragender Begleiter zu Fisch. Salzen ist überflüssig, da die Braunalgen bereits einen salzigen Geschmack haben.

30 gr. Wakame (getrocknete Braunalgen)

6 Cherrytomaten

2 Frühlingszwiebeln

1 rote Chilischote

1 Knoblauchzehe

1 TL geriebener Ingwer

2 TL Sesamöl

1 EL Zitronensaft

1 TL Sojasauce

1 EL Zucker

Die getrockneten Braunalgen in heißem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Dann in ein Sieb schütten und gut ausdrücken. Die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden, die Chilischote entkernen und fein hacken, den frischen Ingwer fein zerreiben, die Knoblauchzehe fein hacken. Aus dem Sesamöl, der Sojasauce, dem Zitronensaft und dem Zucker eine Marinade anrühren und mit den Algen und den restlichen Zutaten vermengen. Abschließend die Cherrytomaten in Scheibchen schneiden und unter den Salat heben.

Weitere Empfehlungen:

Chicorée-Porree-Salat

Dieser leichte Sommersalat ist universell einsetzbar. Beim Chicorée sollte man möglichst nicht...

Selleriesalat mit Currysahne und „rosa Pfeffer“

Hier haben wir es mit einer freien Variante des berühmten Waldorfsalates zu tun. Dieser wurde z...

Rucola-Zitronensalat

Für diesen Salat benötigt man am besten Zitronen aus Amalfi oder aus Sizilien. Da die Zitronen...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station