

Lauwarmer Bohnensalat mit einem Sesam-Dressing

La Mise en Place:

1 Peperoncino, 20 g Sesam, 1 EL Sojasosse, 2 EL Dashi-Bouillon oder Fischfond, 1 EL Reiswein, 150 g grüne Bohnen, 2 EL Olivenöl

Die Vorbereitung:

Den Peperoncino in Ringlein schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Sesam rösten. Im Mörser zu einer groben Paste zerdrücken und gut mit der Sojasosse, Dashi-Bouillon oder Fischfond und Reiswein verrühren.

Bohnen über Dampf in 20 Minuten weich dämpfen. Kleiner schneiden.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Bohnen mit dem Peperoncino braten.

Die Vollendung:

Die Bohnen auf den Tellern anrichten und das Sesamdressing darüber löffeln.

