

Zurück zur Natur - Gallneukirchen

Gerösteter Brussel Sprouts (Kohlsprossen) Salat mit Limetten-Erdnussdressing

von Hannes Mathis, Restaurant Mathis

Zutaten:

ca. 200 g Kohlsprossen
½ EL Erdnussbutter
½ EL Sesamöl
2 EL Sojasoße hell
2 EL Soja Mayonnaise
Fischsoße
Reis-Essig

Toppings:

Röstzwiebel
Sesam
Vogelmiere

Zubereitung:

Die Kohlsprossen circa 1 min kochen, in Eiswasser abschrecken, trocken tupfen und halbieren.

In ca. 180°C heißem Öl goldbraun backen und mit der Marinade noch heiß vermengen und anrichten.

Die Toppings darauf verteilen und genießen.