

# Rezeptidee

## Edamame-Bohnen mit würzigen Kräutern

Häpchen - 4 Personen

Vorbereitung: 10 Minuten | Zubereitung: 10 Minuten



### Zutaten

- 400 G Edamame-Bohnen in Hülse, gesalzen EPIC
- 1 Esslöffel neutrales Öl wie z.B. Sonnenblumenöl
- 1 Esslöffel zerdrückten Knoblauch
- 1 Esslöffel gehackter Ingwer
- 2 Esslöffel helle Sojasauce
- 2 Teelöffel Honig
- 1 Teelöffel Sesamöl
- 1 Esslöffel Sambal Oelek

### Zubereitung

Zuerst die Soße zubereiten: Knoblauch und Ingwer im Öl anschwitzen. Dann die restlichen Zutaten hinzugeben.

Die Edamame in kochendem Wasser erhitzen. Abgießen wenn sie warm sind, dann in ein Glas geben und mit der Soße übergießen.

Sofort als Vorspeise servieren.



**Edamame Bohnen in Hülse, gesalzen**  
**Artikelcode = EDAM PS**

± 120 St/Einheit

Beutel 400G, 20 Einheiten pro Karton