

Rezeptidee

Reissalat mit Wakame und Sojabohnen

Hauptgericht/Mittagessen - 4 Personen
Vorbereitung: 10 Minuten | Zubereitung: 10 Minuten



Zutaten

- 250 Gramm Wakame Seegras-Salat
- 200 Gramm Sojabohnen
- Radieschen, geviertelt
- Gehacktes Koriander
- 2 Reisbeutel
- 1 halbe Gurke
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 1 Teelöffel Sesamöl

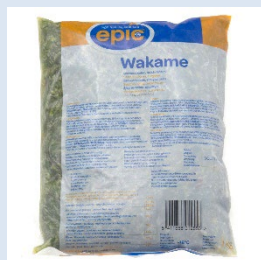
Zubereitung

Den Reis nach Verpackungsangaben kochen und abkühlen lassen.
Den Wakame-Salat auftauen lassen.
Die Gurke entkernen und in feine Stücke schneiden. Mit den anderen Zutaten vermischen und mit Sojasauce und Sesamöl abschließen!

Mit einem zusätzlichen Korianderblatt garnieren. Guten Appetit !



Seealgensalat Wakame (80%)
Artikelcode = SEAW(250)
80 % Seealgensalat, China
Beutel 250 G (20/Karton) oder
1 Kg (10/Karton)



Seealgensalat Wakame (75%)
Artikelcode = SEAWK
75 % Seealgensalat, Korea
Beutel 1 Kg (10/Karton)



Edamame grüne Sojabohnen
Artikelcode = EDAM
Geschält, gekocht
Beutel 400 G (20/Karton)