

GEBRATENE SHISHITOS

MIT SESAM & SOJASAUCE



ZUTATEN

100 g Shishitos
1 EL Sesamöl
1 EL Sojasauce
1 TL Zitronensaft
1 TL Honig
1 TL gerösteter Sesam
1 Frühlingszwiebel
120 g Basmati-Reis
Salz
Für 2 Personen

ZUBEREITUNG

Basmati-Reis nach Packungsanleitung in leicht gesalzenem Wasser garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen.

In einer heißen Pfanne mit etwas Öl die Shishitos bei hoher Hitze rundum goldbraun braten, bis sie Blasen werfen (ca. 5-6 Minuten).

Pfanne vom Herd nehmen. Sojasauce, Sesam, Zitronensaft und Honig zugeben, durchschwenken. Frühlingszwiebel unterheben.

Reis auf zwei Teller verteilen, Shishitos darauf geben und mit dem aromatischen Sud der Pfanne beträufeln.

Tscheggs Ernte
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at
www.tscheggs-ernte.at