



SESAME

Charmant – *nussig*

In Japan wird Salat in der Regel an einem leichten Sesam-Dressing serviert. Diese Sauce ist ausgeprägt nussig, mild und vielseitig.

Passt zu allen saisonalen Blattsalaten und besonders gut zu Rohkostsalaten, Grillgemüse, Pouletbrust, Dim Sum oder als Marinade.

Zutaten für 4 Personen
Zubereitung ca. 40 Minuten

300 g Minikarotten
3 Zwiebeln
1 Zitrone
Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 Dose gegarte Kichererbsen (265 g)
500 g Jungspinat
Kresse
KABUKI Sesame Dressing

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Zwiebeln schneiden. Zitrone halbieren und in Scheiben schneiden.

Minikarotten und Zwiebeln mit Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles gleichmässig auf ein Blech mit Backpapier verteilen. Zitronenscheiben dazugeben und für 20 Min. im vorgeheizten Ofen rösten.

Kichererbsen abspülen und abtropfen lassen. Mit Olivenöl goldgelb anbraten. Mit Salz abschmecken und auf die Seite legen.

Spinat in einer Schüssel mit KABUKI Sesame Dressing anmachen und auf den Teller geben. Die lauwarmen Kichererbsen auf den Spinat verteilen. Karotten, Zwiebeln und Zitronenscheiben oben auflegen. Mit Kresse garnieren.

HERVORRAGEND AUCH MIT:

Tofu oder Poke

