



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 217

Ostereier asiatisch mit heller Sojasauce und Shichimi Togarashi



10 Minuten



10 Minuten

Zutaten

2 hartgekochte Eier

2 Avocados

1 EL Zitronensaft

 1 TL Bio Shichimi Togarashi

2 EL Korianderblätter, gehackt

 1 EL Bio helle Sojasauce

1 EL Mayonnaise

1 EL Joghurt

½ Schälchen rote Rettichkresse

gehackte Rohkost-Salate nach Geschmack

Rezept

Die Avocados halbieren, Kerne entfernen und die Schnittflächen mit dem Zitronensaft beträufeln. Das Eiweiß fein würfeln und mit Shichimi Togarashi und gehackten Korianderblättern vorsichtig vermischen. In zwei der Avocado-Hälften füllen. Eigelb mit heller Sojasauce, Mayonnaise und Joghurt mit der Gabel schlagen, bis die Masse herrlich cremig ist. In die beiden anderen Avocado-Hälften füllen. Salate auf einer Platte oder zwei Tellern anrichten und die Avocado-Hälften darauf anrichten. Reichlich mit Rettichkresse garnieren und servieren.

Guten Appetit!