

Algensalat mit Sesam und Chili

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

1200 g Wakame Algen
4 EL Zitronensaft
2 EL Sesamöl
4 EL Omega DHA Öl
150 g Sesam
1 Prise Salz
1 TL Zucker
1 Prise Pfeffer
1 Stück Chilischote
80 ml Sojasauce



Zubereitung

Die frischen Wakame Algen in ein Sieb geben, gut waschen und abtropfen lassen. Algen in einer Schüssel mit Zitronensaft, Sesamöl, Omega DHA Öl, Salz, Zucker, Zucker und Pfeffer vermischen. Sesam in einer Pfanne ohne Öl anrösten und unterrühren. Eine Chilischote in sehr feine Ringe schneiden und ebenfalls untermischen. Mit Sojasauce servieren.