



Champignon-Erdnuss-Baos vegan

mit chinesischem Gurkensalat



ca. 30min



2 Personen

Die fluffigen Baos sind ja sowieso schon fester Bestandteil unserer Bestenliste hier in der Testküche. Gefüllt mit Champignons, scharf angebraten in einer aromatischen Hoisin-Erdnuss-Sauce und mit frischem Koriander und knusprigen Erdnüssen klettern sie langsam, aber sicher auf der kulinarischen Karriereleiter nach oben. Der dazu servierte Gurkensalat mit pikantem Chili-Sesam-Dressing steht der Beförderung auch nicht im Wege!

- 1 Gurke
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl

- Energie 943kcal, Fett 54.9g,
Kohlenhydrate 85.5g, Eiweiß 25.3g



4. Brötchen dämpfen

Vorsicht, heißer Dampf!



5. Pilze braten

3. Sauce anrühren

6. Verfeinern und servieren

Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden und **3/4 des Korianders** unter den **Gurkensalat** mengen. Die **Erdnüsse** fein hacken und mit den **Pilzen** verrühren. Die **Hefebrotchen** auf Teller verteilen, mit den **Pilzen** und der **Sauce** füllen, mit dem **restlichen Koriander** garnieren und mit dem **Salat** servieren.