



Champignon-Erdnuss-Baos vegan

mit chinesischem Gurkensalat



ca. 30min



3-4 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 große Gurke
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl

- Energie 748kcal, Fett 36.0g,
Kohlenhydrate 81.2g, Eiweiß 22.9g



A glass bowl containing sliced cucumbers and a dressing, garnished with red chili flakes. The bowl is placed on a grey surface.

A black frying pan filled with a golden-brown, caramelized onion and mushroom mixture, served on a grey surface.



Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden und $\frac{3}{4}$ 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, dann mit dem **restlichen Koriander** garnieren und mit dem **Salat** servieren.