



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!

- 2 große Gurken
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl

- Energie 759kcal, Fett 36.1g,
Kohlenhydrate 84.0g, Eiweiß 23.4g



A glass bowl containing sliced cucumbers and a dressing, garnished with red chili flakes.



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.