



## 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!

## Was du von uns bekommst

- 1 große Gurke
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl<sup>3</sup>
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 250g Champignons
- 2 Päckchen Erdnussbutter<sup>2</sup>
- 50ml Hoisinsauce<sup>1,3,4</sup>
- 1 Päckchen Sesam<sup>3</sup>
- 4 asiatische Hefebrötchen<sup>1</sup>
- 10g Koriander
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen<sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- großer Topf mit Dämpfeinsatz und Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Backpapier

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

Wer möchte, kann die Baos auch mit etwas Salatdressing beträufeln.

### Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (2), Sesamsamen (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 887kcal, Fett 47.8g, Kohlenhydrate 86.3g, Eiweiß 25.6g



### 1. Gurke vorbereiten

Die **Gurke** auf ein Brett legen und mit einer schweren Pfanne oder einem Nudelholz so lange schlagen, bis die **Gurke** auf- bzw. in Stücke bricht, dann schräg in mundgerechte Stücke schneiden.



### 2. Gurke anmachen

Das **Sesamöl** mit  $\frac{1}{2}$ TL **Chiliflocken** oder **mehr nach gewünschtem Schärfegrad**, 4EL hellem Essig, 1EL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz verrühren. Das **Dressing** mit den **Gurken** vermengen.



### 3. Sauce anrühren

Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Erdnussbutter**, die **Hoisinsauce**, 1EL hellen Essig und 75ml Wasser zu einer dickflüssigen **Sauce** verrühren. Den **Sesam** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten und mit dem **Gurkensalat** vermengen. **Vorsicht**, der **Sesam** kann schnell zu dunkel werden.



### 4. Brötchen dämpfen

Einen großen Topf bis unter den Dämpfeinsatz mit Wasser füllen und das Wasser zum Kochen bringen. **Tipp:** Statt des Dämpfeinsatzes kann auch ein passendes Sieb verwendet werden. Den Dampfbehälter mit Backpapier auslegen, die **Hefebrötchen** hineingeben und 5-7Min. abgedeckt dämpfen, bis sie weich und fluffig sind.

**Vorsicht**, heißer Dampf!



### 5. Pilze braten

Inzwischen die **Pilze** in der Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei sehr starker Hitze in ca. 6Min. goldbraun und weich braten. Die **Erdnuss-Hoisin-Sauce** einrühren und bei mittlerer Hitze 2-3Min. einköcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



### 6. Verfeinern und servieren

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 **Hefebrötchen** auf Teller verteilen, mit den **Pilzen** und der **Sauce** füllen, mit dem **restlichen Koriander** garnieren und mit dem **Salat** servieren.