MARLEY SPOON



Champignon-Erdnuss-Baos vegan

mit chinesischem Gurkensalat

ca. 30min 2 Portionen

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 Gurke
- 1 Pck. geröstetes Sesamöl [3]
- 1 Pck. Chiliflocken
- 250g Champignons
- 2 Pck. Erdnussbutter [2]
- 50ml Hoisinsauce [1,3,4]
- 1 Pck. Sesam [3]
- 4 asiatische Hefebrötchen [1]
- 10g Koriander
- 35g Erdnüsse, geröstet & gesalzen [2]

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
Enthält: **Gluten** (1), **Erdnüsse** (2), **Sesamsamen** (3), **Sojabohnen** (4).

Kann Spuren enthalten von: Milch, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 905kcal, Fett 50.5g, Kohlenhydrate 83.0g, Eiweiß 26.9g



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 **½TL Chiliflocken oder mehr nach gewünschtem Schärfegrad**, 4EL hellem Essig, 1EL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz verrühren. Das **Dressing** mit den **Gurken** vermengen.



3. Zutaten vorbereiten

Den **Sesam** mit dem **Gurkensalat** vermengen. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Erdnussbutter**, die **Hoisinsauce**, 1EL hellen Essig und 75ml Wasser zu einer dickflüssigen **Sauce** verrühren.



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 einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei sehr starker Hitze in ca. 6Min. goldbraun und weich braten. Die **Erdnuss-Hoisin-Sauce** einrühren und bei mittlerer Hitze ca. 1Min. einköcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



6. Verfeinern und servieren

Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden und **¾ 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**