



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 Gurken
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl

- Energie 819kcal, Fett 42.7g,
Kohlenhydrate 84.7g, Eiweiß 22.6g



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



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, dann mit dem **restlichen Koriander** garnieren und mit dem **Salat** servieren.