

# Edamame Rezept

Mit würziger Asia-Marinade



VORBEREITUNGSZEIT

5 Min.

ZUBEREITUNGSZEIT

4 Min.

GARZEIT, WÄHREND

DU DIE MARINADE

ANRÜHRST

6 Min.

GESAMTZEIT

9 Min.



GERICHT

Vorspeise

KÜCHE

Asiatische Küche



PORTIONEN

4 Portionen (Vorspeise)

## ZUTATEN

- 500 g tiefgekühlte Edamame
- 2 EL Sojasauce
- 2 TL Agavendicksaft
- 1 TL Erdnussmus oder Erdnussbutter
- 1 TL frisch geriebener Ingwer
- ½ TL Paprikapulver
- 1 Messerspitze Chiliflocken
- ½ TL Sesamöl
- 1 Spritzer Limettensaft

## ANLEITUNGEN

1. Edamame 4-6 Minuten im Dampfprogramm
2. Alternativ 4 bis 5 Minuten in heißem Wasser garen

### Die Marinade:

1. Ingwer in eine Schüssel reiben
2. Sojasauce, Agavendicksaft, Erdnussmus dazugeben
3. Dann Paprika und Chiliflocken
4. Einige Spritzer Limette
5. Alles gut vermengen
6. Heiße Edamame sofort mit der Marinade vermengen
7. Mit grobem Meersalz bestreuen und sofort servieren