

Sprossensalat mit Paprika bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Mungobohnen - Sprossen, 1 rote Paprikaschote, 1 Bund Lauchzwiebeln, 3-4 Esslöffel Sojasoße, 1-2 Teelöffel Zucker, 3-4 Esslöffel Essig (z.B. Reisessig), 2-3 Esslöffel Öl (z.B. Sesamöl).

Die Vorbereitungen:

Sprossen verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Lauchzwiebeln und Paprika waschen, Zwiebeln in feine Ringe und Paprika in feine Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Sojasoße, Zucker und Essig verrühren. Dann das Öl kräftig darunter schlagen.

Alle Salatzutaten mit der Marinade mischen.

Zugedeckt 10 - 15 Minuten durchziehen lassen, evt. dann nochmals abschmecken.

Guten Appetit!