

Wasabi Dressing

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 5m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '5', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hervorragend zu fernöstlichen Salaten und zu Vielem mehr

Zutaten

- 1 1/2 El Wasabi Paste aus dem Asia - Handel
- 6 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 4 El Sonnenblumenöl
- 1/2 rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1 El Sesamöl
- 1 Tl Zucker
- Vorgehensweise in folgenden Schritten;:
- Die Wasabi Paste, Zitronensaft, Chiliwürfelchen und beide Ölsorten verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zubereitungsart

Schritt1

Die Wasabi Paste, Zitronensaft, Chiliwürfelchen und beide Ölsorten verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Rezeptart: Dressings, Salatsoßen, Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wasabi-dressing/>