

Zutatenliste

Asiatischer Zwieback-Salat

Anzahl	Einheit	Zutat
4	Scheiben	Der Markenzwieback
1.00	EL	Sesamsaat
4.00	EL	Orangensaft
1.00	TL	Sesamöl
1.00	TL	Apfelessig
0.00		Jodsalz
0.00		Pfeffer aus der Mühle
1.00		große Lauchzwiebel
1.00		kleine Mango
0.00		einige Korianderblättchen

Zubereitung

Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Orangensaft, Sesamöl und Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwieback in grobe Stücke brechen, mit Sesam vermengen. Die Hälfte der Vinaigrette darüber träufeln und beiseite stellen. Lauchzwiebel putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden. Mango schälen, Fleisch in dünne Spalten schneiden und ca. 200g mit Lauchzwiebel und Korianderblättchen zum marinierten Sesam-Zwieback geben. Mit der restlichen Vinaigrette beträufeln und vermengen.