

Thai-Salat mit endori veggie pulled thymian knoblauch

endori



- 2 Pck.** veggie pulled thymian knoblauch
- 1** Aubergine
- ½ Bund** Frühlingszwiebeln
- 100 g** Keniabohnen
- 100 g** Sprossen
- 1** Avocado
- 1** Knoblauchzehe
- 1 Stange** Zitronengras
- 2** Limetten
- 80 g** Cashewkerne, geröstet
- 80 g** Mandelsplitter
- ½ Bund** Koriander, frisch
- ½ Bund** Minze, frisch
- 1** Limettenblatt
- brauner Zucker

So gelingt das Rezept

Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden. Keniabohnen schön klein schneiden. Jetzt die Kräuter klein schneiden. Chili längs schneiden, dann würfeln.

Avocado schälen und klein schneiden. 1 Stange Zitronengras klein schneiden. Limettenblatt und Knoblauch klein schneiden. Alles ordentlich umrühren.

Aubergine in Streifen schneiden. Etwas Öl in die Pfanne geben, **endori veggie pulled thymian knoblauch** hinzugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten anbraten. Noch ein wenig Öl und die Auberginen hinzugeben und weitere 3-5 Minuten anbraten.

Mandelsplitter einstreuen. Limettensaft dazugeben. Braunen Zucker einrühren.

Vorbereitetes Gemüse, Kräuter und Sprossen hinzugeben und verrühren. Koriander unterrühren und halbe Limette pressen und hinzugeben.

Guten Appetit!