MEIN GENUSS

Geröstete Sesamsoße

It’s a match!

Unsere Senfkörner mit mild-nussigem Aroma sind vielseitig einsetzbar.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Im ersten Schritt eine mittelgroße Bratpfanne nehmen und die Sesamsamen hinein geben. Auf mittlerer Stufe erhitzen und die Samen in der trockenen Pfanne ein paar Minuten rösten, bis sie duften. Achte jedoch darauf, die Pfanne vom Herd zu nehmen und ständig zu schwenken, damit die Samen nicht anbrennen.

2. Die abgekühlten Sesamsamen zusammen mit den **Senfkörnern** in einem Mörser mahlen, bis ein feines Pulver entsteht. Im Anschluss den gemahlenen Sesam in eine Schüssel geben und die restlichen Zutaten abwiegen und hinzufügen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. Die Sesamsauce passt wunderbar zu Salaten und schmeckt zu asiatischen Gerichten wie zum Beispiel Saté-Spießen.

Zutaten

Für ca. 150 ml:

25 g gerösteter weißer Sesam
10 g Weißweinessig / Reisessig
75 g Wasser
10 g Zucker
5 TL Senfkörner
50 g geröstetes Sesamöl
35 g Sojasoße

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 05.06.2026.