

FÜR GRILLMEISTER!



ASIA CHICKEN AN SESAMSPINAT

ZUTATEN JEWEILS FÜR 4 PERSONEN

Asia-Marinade

Diese Marinade eignet sich besonders zum Verfeinern von hellem Fleisch wie Geflügel oder Kalb, frisch aus unserer Theke! Für dieses Rezept benötigen Sie etwa 550 g Fleisch – je eine Brust oder Keule pro Person.

- 1 EL grüne Sojabohnenpaste
- 2 EL Sweet-Chili-Soße
- 2 rote Chilischoten, fein gehackt
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Erdnussöl
- ½ Limone, Saft davon
- Salz

Alle Zutaten mit dem Schneebesen gut verrühren und mit etwas Salz abschmecken.

Sesamspinat

- 200 g frische Babyspinatblätter
- 30 g heller Sesam
- 30 ml Sesamöl, geröstet
- Salz

Die Spinatblätter gut waschen und trocken schleudern. Anschließend mit den restlichen Zutaten gut marinieren. Nach und nach nun die Blätter auf einer heißen Grillplatte in sich zusammenfallen lassen und dabei öfter wenden. Zum Schluss mit einer Prise Salz würzen.

» Unser Tipp:

Marinaden sollten immer kräftig gewürzt sein – beim Einlegen und Garen geht immer etwas Geschmack verloren.