



# Asiatische Remoulade

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Nicht nur zu asiatischen Gerichten, frisch, pikant, herzhaft

## Zutaten

- 200 g gute Mayonnaise
- 1 Ei, hart gekocht, gehackt
- 1/4 Bund Koriander, grob gehackt
- Abrieb 1/4 Limette
- Fleisch 1/2 reifen Avocado
- 1El Wasabi
- 1/2 Frühlingszwiebel, geputzt, gewaschen in hauchdünnen Ringen
- 50 g Salatgurke, geschält, entkernt, in sehr kleinen Würfeln
- 25 g geröstete, gesalzene Erdnüsse, gestoßen, zerkleinert
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Etwas frische Kresse für die Garnitur

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Avocado Fleisch sofort mit dem Limettensaft marinieren und mit dem Stabmixer pürieren.

### Schritt2

Die Mayonnaise, Wasabi, die Frühlingszwiebeln, Erdnüsse und gehackte Eier unterheben, salzen, pfeffern, nachschmecken.

### Schritt3

Vor dem Servieren mit frischer Kresse aus garnieren.

**Rezeptart:** Mayonnaise Saucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asiatische-remoulade/>