



## 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 gemahlene 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 / Reissessig  
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 21.05.2025.