



## Gemüse aus Sojasprossen Yóu dòuyá zhì chéng de shācài

Herkunft: China  
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Zubereitungszeit: 15 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

2 EL Sesamöl  
2 EL Weizenmehl  
500 ml Hühnerbrühe  
1 Ei(er)  
2 EL Crème fraîche  
3 EL Sojasauce hell  
1 EL Zitronensaft  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer weiß  
1 Prise Zucker  
500 g Bohnensprossen  
Zum Garnieren  
1 Zweig(e) Petersilie

### Zubereitung

Das Öl in einen Topf geben, das Mehl zufügen und mit dem Öl verrühren. Mit der Hühnerbrühe aufgießen und aufkochen lassen. Vom Feuer nehmen und das verschlagene Ei einrühren, Crème fraîche, Sojasauce und Zitronensaft zugeben. Mit Salz, frischgemahlenem Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Sojasprossen waschen, in einen Topf mit Wasser geben und erhitzen, aber nicht kochen lassen, dann unter die weiße Sauce heben. Die Petersilie waschen und klein schneiden und vor dem Servieren über das Sojasprossengemüse streuen.