



## Edamame Snack

für 2 Portionen | 10 Minuten | 188 kcal

Bist du bereit für eine kulinarische Reise nach Japan, ganz bequem von deinem Wohnzimmer aus? Mit meinem einfachen Rezept kannst du Edamame, den klassischen japanischen Snack, in nur wenigen Schritten zu Hause zubereiten. Perfekt geeignet für einen gemütlichen Filmabend oder als gesunde Beilage zu deinem Lieblingsgericht, sind diese knackigen grünen Sojabohnen ein echter Gaumenschmaus.

### Zubereitung:

1. Zutaten für die Edamame mit Salz bereitlegen.
2. Wasser in einen Topf füllen und zum Kochen bringen. Das „normale“ Salz hinzufügen sobald das Wasser sprudelnd kocht.
3. Nun die gefrorenen Edamame (müssen nicht vorher aufgetaut werden) in den Topf geben, Hitze auf mittlere Stufe stellen und 5 Minuten kochen. Dann den Topfinhalt durch ein Sieb abgießen (Edamame NICHT kalt abschrecken, sondern kurz im Sieb abkühlen lassen).
4. Edamame in eine kleine Schale füllen und mit dem Hagelsalz bestreuen. Zum Essen an einer Seite der Edamame-Schote mit den Fingern drücken und so die essbaren Bohnen herausdrücken (die Schale ist nicht zum Verzehr geeignet). Fertig – Itadakimasu!

### Zutaten:

- 200 g Edamame (tiefgekühlt)
- 500 ml Wasser
- 2 TL Salz
- 1 TL Hagelsalz

