

Bao Buns mit Tee-Eiern und Miso-Mayonnaise



Beschreibung

Ein modernes Street-Food-Rezept mit asiatischem Charakter: fluffige Bao Buns, aromatische Tee-Eier und eine cremige Miso-Mayonnaise. Diese Kombination vereint zarte Texturen, umami-reiche Aromen und eine angenehme Balance aus Süße und Würze. Ideal für ein besonderes Abendessen oder als Partygericht.

Zutaten

- Bao Buns – 4 Stück (selbst gemacht oder gekauft)
- Tee-Eier – 2 Stück (gekocht und in schwarzem Tee mariniert)
- Salat oder frischer Koriander – nach Geschmack

- Miso-Mayonnaise – siehe unten

Für die Miso-Mayonnaise

- Mayonnaise – 3 Esslöffel
- Weißes Miso – 1 Teelöffel
- Zitronensaft – 1 Teelöffel
- Sesamöl – ein paar Tropfen

Alles gut verrühren, bis eine glatte, cremige Sauce entsteht.

Zubereitungsschritte

1. Bao Buns dämpfen, bis sie weich und fluffig sind.
2. Die Tee-Eier halbieren.
3. Jede Bao Bun mit etwas Salat oder Koriander belegen, ein halbes Ei darauflegen und mit Miso-Mayonnaise beträufeln.
4. Sofort servieren, solange die Buns noch warm sind.

Tipp

- Die Buns können mit anderem Gemüse, Tofu oder Fleisch kombiniert werden.
- Die Miso-Mayonnaise schmeckt auch hervorragend zu Pommes oder Sandwiches.