

LUPEH Glasiert mit Hoisinsauce

ZUTATEN

1 Pack. **alberts LUPEH**

Für die Hoisinsauce:

1 Knoblauchzehe

1 EL Reissessig

2 EL Sesamöl

1 EL Agavendicksaft

2 EL Erdnussmus

4 EL **alberts LupinenSAUCE**

ZUBEREITUNG

LUPEH in runde Scheiben schneiden und mit Öl in einer Pfanne heiß anbraten.

Die Knoblauchzehe abziehen und vierteln. Alle Zutaten für die Hoisinsauce in einem Mixer mixen oder mit einem Pürierstab pürieren.

Die Sauce nun über das **LUPEH** in der Pfanne geben und das Ganze glasieren lassen.

Zu diesem **LUPEH** passt hervorragend eine Reispfanne mit Pak Choi (chinesischer Senfkohl, Alternative zu Spinat oder Mangold) mit Erdnussmus und Kokosmilch verfeinert.

Vielen Dank an L. Emrich* für dieses Rezept.



*Mehr von L. Emrich auf facebook unter „Lenas Wunschbestellung“