

## Brokkoli-Tempura mit feinem Wasabi-Dip und sautierten Cherry Tomaten



### Ingrédients

Für 4 Personen

Gemüse:  
600 g Brokkoli, gewaschen

Tempura-Teig:  
1 Eigelb  
100 g Reismehl  
100 ml eiskaltes Wasser  
1 l Öl zum Frittieren

Wasabi-Dip:  
4 EL S&B Wasabi-Sauce  
1 EL Crème Fraîche  
1/2 EL Heinz Mayonnaise  
1/2 Zitrone  
Salz und Pfeffer

Beilage:  
250 g Cherry Tomaten, geviertelt  
1 dünne Frühlingszwiebel  
wenig Sesamöl  
Salz und Pfeffer

### Préparation

Brokkoliröschen mit 30 g des Reismehls bestäuben.

Für den Teig die Zutaten leicht umrühren und in einer hohen Pfanne mit Öl frittieren.

Für den Wasabi-Dip sämtliche Zutaten mischen und mit Zitronensaft abschmecken.

Cherry Tomaten mit den Frühlingszwiebeln sautieren und abschmecken.

Mit dem Tempura und dem Wasabi-Dip servieren.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL  
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch  
www.haecky.ch