Rezept

Asiatischer Rohkostsalat

Ein Rezept von Asiatischer Rohkostsalat, am 06.05.2024

Zutaten

- **1** rote Spitzpaprika
- **1** Bio-Minigurke
- **50 g** Radieschensprossen (Kühlregal)
- **4 EL** Kokosmilch (Dose)
- **1/2 TL** Sambal oelek
- **1/2 TL** Zucker
- **2 EL** gesalzene, geröstete Erdnüsse
- **125 g** Chinakohl
- **5** Radieschen
- **2 EL** Limettensaft
- **1 EL** Erdnussbutter
- Salz
- **2 EL** Rapsöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Paprikaschote und Chinakohl waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Gurke und Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Sprossen kurz waschen, abtropfen lassen.

2. Limettensaft, Kokosmilch, Erdnussbutter, Sambal oelek, Salz und Zucker mit dem Öl verrühren. Gemüse im Dressing wenden.

3. Rohkost-Mix auf Tellern anrichten. Erdnüsse hacken und vor dem Servieren aufstreuen.