

Rezept

# Asiatischer Weißkohl

Ein Rezept von Asiatischer Weißkohl, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Weißkohl	<b>250 g</b> Möhren
<b>je 2-3</b> grüne und rote Chilischoten	<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>1</b> Ingwer	<b>2-3</b> Knoblauchzehen
<b>pflaumengroßes Stück</b>	<b>60 g</b> Glasnudeln
<b>4 EL</b> Erdnussöl	<b>3-4 EL</b> gesalzene Erdnuskerne
<b>4 EL</b> brauner Zucker	<b>6 EL</b> Reisessig
Salz	<b>4 EL</b> Austernsauce
Cayennepfeffer	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 3-4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Weißkohl putzen, den Strunk entfernen, den Kohl sehr fein hobeln. Möhren schälen und in feine Streifen schneiden. Chilischoten längs halbieren, Trennwände und Samen entfernen, waschen und die Hälften fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Das Weiße fein hacken, das Grün in dünne Ringe schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und fein würfeln. Glasnudeln mit kochendem Wasser begießen, 5 Min. ziehen lassen, kalt abspülen und klein schneiden. Erdnuskerne grob hacken.
2. Im Wok 3 EL Erdnussöl sehr heiß werden lassen. Ingwer, Chiliwürfel und gehackte Frühlingszwiebeln unter Rühren 1 Min. anbraten. Knoblauch zugeben, nach 1 Min. den Weißkohl. 2-3 Min. unter ständigem Rühren braten. Kohl an den Rand des Woks schieben. 1 EL Erdnussöl in der Mitte erhitzen. Möhrenstreifen darin in etwa 30 Sek. bissfest braten.
3. Die Glasnudeln zugeben und alles gründlich mischen. Wieder an den Rand des Woks hochschieben. Reisessig und Zucker in die Mitte geben, rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Austernsauce zugießen. Alles noch einmal gut mischen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Mit Frühlingszwiebelringen und Erdnüssen bestreuen.