Rezept

Asiatischer Weisskohlsalat

Ein Rezept von Asiatischer Weisskohlsalat, am 17.04.2024

Zutaten

	1/2 kleiner Weißkohl (ca. 450 g)
	1/2 Bund Radieschen
2	dünne Frühlingszwiebeln
	1-2 EL Sojasauce
	1/2 TL Zucker
3 EL	Pflanzenöl
1 TL	Salz
125 g	Rettich
2 EL	Weißweinessig
	Salz, schwarzer Pfeffer
	1/2 TL gemahlener Ingwer
	1/2 Bund Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Vom Kohl die äußeren Blätter abtrennen, den Strunk abschneiden. Kohlhälfte halbieren, Strunk herausschneiden und die Stücke quer in feine Streifen schneiden. In eine Schüssel geben, salzen und mit den Händen kräftig durchkneten, damit der Kohl zarter wird.

2. Das Grün von den Radieschen schneiden. Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden. Den Rettich putzen, schälen und in feine Stifte schneiden oder grob raspeln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Radieschen, Rettich und Frühlingszwiebeln unter das Kraut mischen.

3. Für das Dressing Essig, Sojasauce, Salz, Pfeffer, Zucker und Ingwer verquirlen, das Öl unterschlagen. Das Dressing über den Salat gießen, gut untermischen. Den Salat 20 Min. durchziehen lassen.

4. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein schneiden und unter den Salat heben. Evtl. mit Sojasauce nachwürzen.