

Rezept

Kohlsalat mit Erdnussdressing

Ein Rezept von Kohlsalat mit Erdnussdressing, am 01.06.2025

Zutaten

1	Schalotte	1	Knoblauchzehe
1 EL	Sonnenblumenöl	120 ml	Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe
50 ml	Kokosmilch	1 EL	Erdnussmus (aus dem Glas)
1 TL	Sambal Oelek	1 EL	Ketjap manis ⊠(indonesische Sojasauce; ersatzweise Sojasauce mit etwas Zucker)

1-2 TL frisch gepresster Limettensaft

2 dicke Möhren

1/2 kleiner Weißkohl (ca. 500 g)

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

- 1. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl erhitzen und beides darin glasig andünsten. Etwas Brühe zugießen und fast vollständig verkochen lassen, dann Kokosmilch, Erdnussmus, Sambal oelek, Ketjap manis und den Großteil der übrigen Brühe zugeben. 3 5 Min. leicht köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren und die restliche Brühe unterrühren. Mit Limettensaft abschmecken. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 2. Inzwischen den Kohl längs halbieren, Strunk keilförmig herausschneiden. Kohl waschen und längs in feine Streifen schneiden oder hobeln. Möhren in feine Stifte raspeln. In einem großen Topf ausreichend Wasser aufkochen, salzen. Darin den Kohl in 3 5 Min. bissfest garen, dabei nach 2 Min. die Möhren zugeben. Beides in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken, gründlich abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Die Sauce über das lauwarme oder abgekühlte Gemüse geben.