

Rezept

Scharfer Spitzkohlsalat mit Erdnüssen

Ein Rezept von Scharfer Spitzkohlsalat mit Erdnüssen, am 13.11.2024

Zutaten

250 g Spitzkohl (geputzt gewogen)	10 Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen	1-2 kleine rote Chilischoten
2 EL geröstete gesalzene Erdnüsse	3 EL Fischsauce (Asienladen)
5 EL Limettensaft	1 EL Palmzucker (Asienladen; ersatzweise brauner Zucker)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Den Kohl putzen, längs vierteln, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Tomaten waschen und klein schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilis waschen und samt den Kernen klein schneiden.
2. Knoblauch und Chilis in einen großen Mörser geben und fein zerstoßen. Die Erdnüsse dazugeben und grob zerstoßen. Fischsauce, Limettensaft und Palmzucker untermischen. Nach und nach die Spitzkohlstreifen und Tomaten dazugeben und alles unter leichtem Stampfen vermischen, damit sich die Aromen gut verbinden.