

Rezept

# Weißkohl-Erdnuss-Salat

Ein Rezept von Weißkohl-Erdnuss-Salat, am 06.05.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Weißkohl	<b>2</b> Möhren
<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (etwa 1 cm)	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 EL</b> Erdnussöl	<b>100 ml</b> Gemüsebrühe
<b>2 EL</b> Sojasauce	<b>2 EL</b> Erdnusscreme
<b>2 EL</b> Sweet-Chilisauce (aus dem Asienladen)	<b>3 EL</b> Limettensaft
<b>3 EL</b> geröstete, gesalzene Erdnüsse	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Weißkohl vierteln, Strunk herausschneiden. Den Kohl waschen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Möhren schälen und grob raspeln.

---

2. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl erhitzen, darin Knoblauch und Ingwer andünsten. Gemüsebrühe und Sojasauce dazugeben, aufkochen. Erdnusscreme, Sweet-Chilisauce und Limettensaft unterrühren und alles mit Kohl und Möhren mischen, möglichst 30 Min. ziehen lassen. Erdnüsse grob hacken und über den Salat streuen.