

Rezept

Weißkohl-Erdnuss-Salat

Ein Rezept von Weißkohl-Erdnuss-Salat, am 27.03.2025

Zutaten

| | |
|---|---------------------------|
| 500 g Weißkohl | 2 Möhren |
| 1 Stück frischer Ingwer (etwa 1 cm) | 1 Knoblauchzehe |
| 2 EL Erdnussöl | 100 ml Gemüsebrühe |
| 2 EL Sojasauce | 2 EL Erdnusscreme |
| 2 EL Sweet-Chilisauce (aus dem Asienladen) | 3 EL Limettensaft |
| 3 EL 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.