

Knackiger Kohl-Salat mit Erdnussdressing

Zutaten

für 2-3 Personen

Salat

1/2 Weißkohl
2 Karotten
1 rote Paprika
1 Salatgurke
150g Edamame (geschält aus der Konserve)
2 Frühlingszwiebeln

Dressing

3 EL Erdnussöl
2 EL Erdnussmus
2 EL Reissessig
Saft von 2 Limetten
1 EL Sojasauce
3 EL Honig
1 Knoblauchzehe
1 cm Ingwerknolle
1 TL Salz
etwas Chilipulver

Topping

etwas Petersilie

Zubereitung

1. Den Weißkohl reiben (Strunk vorher entfernen). Die Karotten schälen und ebenso reiben. Die Paprika entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Gurke halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln klein schneiden. Die Edamame abgießen.
2. Alles in eine Schüssel geben und vermengen.
3. Die Zutaten für das Dressing mit dem Schneebesen in einer zweiten Schüssel verquirlen.
4. Dressing über den Salat geben, auf Teller verteilen und mit Petersilie toppen.