



## Chinakohlsalat

4 Portionen

### Zutaten:

80 g asiatische dünne Nudeln (z.B. Mie-Nudeln)  
50 g ungesalzene Erdnuskerne  
2 EL. Sesam  
Erdnussöl zum Frittieren  
4 EL. Limettensaft  
4 EL. Sojasauce  
2-3 EL Zucker  
1 rote Chilischote  
600 g Chinakohl  
100 g Frühlingszwiebeln  
1 TL Gemüsebrühpulver, instant  
Salz, schwarzer Pfeffer  
evtl. etwas Olivenöl



### Zubereitung

Nudeln in kurze Stückchen brechen und ungekocht in Erdnussöl frittieren, bis sie leicht gebräunt sind. Mit einer Schöpfkelle aus dem Fett heben und auf Papier abtropfen lassen. Erdnüsse und Sesam ebenfalls im Öl frittieren, absieben und abkühlen lassen.

Chilischote fein würfeln (Kerne evtl. vorher entfernen) und mit Limettensaft und Sojasauce vermischen. Den Zucker darin auflösen.

Den Chinakohl in dünne Streifen und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Alle Zutaten vermischen, mit Gemüsebrühpulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann den Salat auch mit etwas Olivenöl verfeinern. Etwas Fett bringen aber schon die frittierten Zutaten mit.

<http://xn--einfachkoestlich-2pb.com/archives/1589>