

Chinakohlsalat mit Mie-Nudeln

*vegetarisch

Rezept für: 6 Portionen

Arbeitszeit: 30 Minuten

Gesamtzeit: ca. 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

1	Chinakohl, klein schneiden
1 Bund	Frühlingszwiebeln, klein schneiden
100g	Mandeln, grob gehackt
3 EL	Sesam
130 g	Mie-Nudeln, chinesische (Instant)
4 EL	Sojasauce
½ Tasse	Zucker (oder weniger)
½ Tasse	Essig, 5% Säure
½ Tasse	Olivenöl

Zubereitung:

Den Chinakohl in Streifen, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Die Nudeln in kleine Stücke zerbröseln. Mandeln, Sesam, Nudeln in einer Pfanne anrösten.
(Die Nudeln müssen nicht vorgekocht werden)

Sojasoße, Zucker, Essig aufkochen. Danach abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen alles kurz vorm Servieren vermengen.

Guten Appetit!

Euer Team von Solawi Kitzingen e.V.

