

Kraut & Rüben-Salat Asia Style

Zutaten: (für 4 Personen)

Salat:

- ½ Rotkohl, in feinste Streifen gehobelt
- 3 – 4 Rüebli, in keine Stäbchen geraffelt
- ¼ Daikon-Rettich, in kleine Stäbchen geraffelt
- 2 Bundzwiebeln, in feine Streifen geschnitten

Dressing:

- Saft einer Limette
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Stängel Zitronengras, gequetscht und in kleine Stücke geschnitten
- 3 EL Ahornsirup
- 1 EL Sojasauce
- ein paar wenige Chiliflocken

- 2 EL Sesamöl
- 4 EL Olivenöl

Zum Ausgarnieren:

- nach Belieben gehackte Koriander-Blätter (alternativ: glattblättriger Peterli)
- 2 EL helle Sesamkerne, geröstet

Zubereitung:

Das Gemüse wie oben beschrieben zubereiten und in einer Schüssel vorsichtig mischen.

Die Sesamkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl auf kleinem Feuer vorsichtig rösten.

Die Zutaten für das Dressing (ausser das Sesam- und das Olivenöl) in einer kleinen Pfanne sirupartig einkochen. Vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen. Das Sesam- und das Olivenöl zugeben und gut verrühren.

Das Dressing zum Salat geben und alles zusammen vorsichtig mischen. Auf den Tellern anrichten. Die gerösteten Sesamkern und den gehackten Koriander darüberstreuen.