

Chinakohlsalat mit Nudeln (Martina Dauenhauer)

Soße:

- 1/4 Tasse Essig (Melfor)
- 1/2 Tasse Zucker
- 2 Eßl. japanische Sojasoße

→ alles zusammen aufkochen

nach dem Abkühlen:

- 3/4 Tasse Sonnenblumenöl dazu rühren

Geröstetes:

- 1 Platte Mie-Nudeln kleinhacken (in einen Gefrierbeutel geben und draufklopfen)
- 100 g. gehobelte Mandeln
- 2 Eßl. Sesamsamen
- etwas Margarine

→ alles zusammen in der Pfanne rösten

- anschließend 1 Brühwürfel Gemüsebrühe oder 1 EL Gemüsebrühepulver darüber streuen
- alles abkühlen lassen

- 1 Chinakohl in Streifen schneiden
- 1 Bund Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden

Kurz vor dem Servieren Soße und Geröstetes mit dem Salat gut vermengen.

(Soße und Geröstetes läßt sich gut einen Tag vorher zubereiten. Die Fassengröße richte ich immer nach der Größe des Salates.)

Viel Spaß beim Zubereiten und später beim Essen.