



- Rezept der Woche -

Chinakohlsalat mit Mie Nudeln

Zutaten für 4 Personen:

- ¼ Tasse Essig
- 2 EL dunkle Sojasauce
- ½ Tasse Zucker
- ¾ Tasse Öl
- Nudeln (Mie-Nudeln), davon eine Lage aus einer Packung
- 100 g gehobelte Mandeln
- 2 EL Sesam
- 1 Chinakohl
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- etwas Butter
- etwas Gemüsebrühe

Zubereitung

- Die Sauce einen Tag vorher wie folgt zubereiten: Essig, Sojasauce und Zucker in einen Topf geben und ca. 1 Min. kochen lassen. Anschließend abkühlen lassen und dann mit dem Öl gut vermischen, vor Gebrauch nochmals gut schütteln
- Die Lage Mie-Nudeln (in einem Paket sind normalerweise immer drei Lagen) im Gefrierbeutel zerkleinern (das geht am besten, wenn man den Beutel in ein Geschirrtuch wickelt und z.B. mit der Teigrolle darüber rollt)
- Zerkleinerte Mie-Nudeln (vor der Verarbeitung nicht kochen!), Mandeln und Sesam mit etwas Butter in der Pfanne leicht anbräunen. Etwas Brühe darüber streuen, die Brühe vorher nicht in Wasser auflösen, sondern trocken verwenden – das intensiviert noch den Geschmack!
- Den Chinakohl putzen und in dünne Streifen schneiden, Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden, beides mit den angerösteten Zutaten mischen
- Erst kurz vor dem Servieren die Sauce unterrühren

Guten Appetit!