




TIPP:
Man kann auch Weißkohl verwenden, diesen vorher kurz mit Salz weich kneten

S a l a t

JAPANISCHER KRAUTSALAT

3 - 4 P E R S O N E N

 20 Minuten ruhen

 VEGETARISCH

ZUTATEN

450 g Spitzkohl oder Weißkohl (s. Tipp)
Salz
20g Ingwer
1-2 Tl Reissessig
3 El flüssiger Honig

2-3 El gerösteter Sesam
1 TL Öl
1-2 Tropfen Sesamöl (geröstet)

ZUBEREITUNG

1. Kohl in sehr feine Streifen schneiden, salzen.
2. Ingwer schälen und reiben und mit Essig und Honig unter den Kohl mischen.
3. 20 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
4. Öl und Sesamöl untermengen.
5. Mit geröstetem Sesam bestreuen und servieren.

