

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 gehackrt
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.