



Asiatischer Chinakohlsalat mit Sojasprossen

🕒 15–25 Min   

Zubereitung

- 1 Chinakohl, Zucchini, Paprika und Zwiebel grob schneiden.
- 2 Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die Sojasprossen darin scharf anbraten.
- 3 Vom Herd nehmen und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel gut vermischen und durchziehen lassen.
- 4 Mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer abschmecken, auf Tellern anrichten und genießen.

Zutaten für 2 Portionen

♣ = Kotányi Produkte

250 g	Chinakohl
1 Stk.	Kleine Zucchini
1 Stk.	Rote Paprika
100 g	Sojasprossen
3 EL	Sesamöl
3 EL	Sojsauce
1 EL	Balsamicoessig
1 TL	♣ Bio Ingwer gemahlen
1 TL	♣ Bio Petersilie geschnitten
1 Prise	♣ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♣ Pfeffer schwarz ganz

