

Kohlsalat mit eingelegten Eiern und Erdnüssen



Rezept für 4 Personen



Laktosefrei, Glutenfrei

Zubereitung

Zutaten Kohlsalat mit eingelegten Eiern und Erdnüssen

- 4 gekochte Eier
- 500 ml BIO Sojasauce
- 100 ml heller Reisessig
- 100 g Palmzucker
- 1 kleines Stk. Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Tomatenpüree
- 1 TL Sriracha-Chilisauce
- 1 1/2 EL heller Reisessig
- 2 EL Sesamöl
- 5 EL BIO Sojasauce
- 1/2 Chinakohl
- 1 Pak Choi
- 1/2 Rettich
- 1 rote Peperoni
- 1 Frühlingszwiebel
- Etwas Koriander
- 1 Handvoll Erdnüsse

Zubereitung Kohlsalat mit eingelegten Eiern und Erdnüssen

Sojasauce, Reisessig und Palmzucker aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Eier schälen und im Sud über Nacht (mind. 12 Stunden) einlegen.

Für das Dressing den Ingwer fein raffeln und den Knoblauch schneiden. Tomatenpüree, Chilisauce, Reisessig, Sesamöl und Sojasauce zusammen mit dem Ingwer und Knoblauch mixen.

Den Chinakohl, Pak Choi, Rettich und Peperoni in feine Streifen schneiden (oder hobeln). Die Frühlingszwiebel fein schneiden. Alles Gemüse mit dem Dressing mischen und mit Koriander und Erdnüssen garnieren.