KIKKOMAN

Rotkohlsalat mit Cashews und Zuckerschoten

Gesamtzeit **15 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.086 kJ / 258 kcal

Fett: **16 g** Eiweiß: **8 g**
Kohlenhydrate: **24 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für den Salat:

150 g	Rotkohl
1 Prise	Salz
80 g	Karotte
80 g	rote Paprika
80 g	Zuckerschoten
1	gehackte Frühlingszwiebel, einschließlich der grünen Spitzen
20 g	Radieschensprossen
2 EL	gehackter Koriander

Für das Dressing:

1 EL	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
1 EL	frisch gepresster Orangensaft
1 EL	Erdnussbutter
1 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
1 TL	Ahornsirup
1 TL	Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (125ml)
0,5 EL	Wasser

Zusätzlich:

20 g	Cashewkerne
2 TL	schwarzer Sesam

ZUBEREITUNG

Schritt 1

150 g Rotkohl - **1 Prise** Salz - **80 g** Karotte - **80 g** rote Paprika - **80 g** Zuckererbsen - **1** gehackte Frühlingszwiebel, einschließlich der grünen Spitzen - **20 g** Radieschensprossen - **2 EL** gehackter Koriander
Rotkohl fein schneiden, mit Salz bestreuen und mit den Händen leicht kneten, um ihn weich zu machen. Karotte schälen und in Streifen schneiden. Paprika in dünne Streifen und Zuckerschoten diagonal in kleinere Stücke schneiden. Das Gemüse in eine Schüssel geben und Frühlingszwiebel, Radieschensprossen und Koriander hinzufügen. Alles gut vermengen.

Schritt 2

1 EL Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi - **1 EL** frisch gepresster Orangensaft - **1 EL** Erdnussbutter - **1 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **1 TL** Ahornsirup - **1 TL** Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (125ml) - **0,5 EL** Wasser - **20 g** Cashewkerne - **2 TL** schwarzer Sesam
In einer separaten Schüssel die Zutaten für das Dressing vermischen: Kikkoman Chilisauce Kimchi, Orangensaft, Erdnussbutter, Kikkoman Sesamöl, Ahornsirup, Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis und Wasser. Dressing über den Salat geben und gut vermengen. Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und dann hacken. Den Salat mit Cashews und schwarzem Sesam bestreuen und servieren.