

Indonesischer Gado-Gado-Salat mit Sesamsauce

Gesamtzeit **40 Min.** 25 Min. Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für den Salat:

- 300 g** Kartoffeln
 - 300 g** grüne Bohnen
 - 100 ml** Pflanzenöl
 - 300 g** Naturtofu
 - 300 g** Chinakohl, in feinen Streifen
 - 300 g** Gurke, in Scheiben
 - 200 g** Karotte, in feinen Streifen
 - 200 g** Mungobohnensprossen
 - 10** Eier, hart gekocht und halbiert
 - 500 ml** [Kikkoman Sesamsauce](#)
- Zum Garnieren:**
- 100 g** Cashewnüsse, zerkleinert
 - 100 g** Erdnüsse, geröstet, zerkleinert

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Kartoffeln in reichlich gesalzenem Wasser ca. 25 Minuten garen. Anschliessend pellen und in Scheiben schneiden. Grüne Bohnen in gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten al dente kochen. In sehr kaltem Wasser (Eiswasser) abschrecken.

Schritt 2

Öl in einer Pfanne erhitzen und Tofu goldbraun anbraten. Anschliessend in Dreiecke schneiden.

Schritt 3

Die Kartoffeln und grünen Bohnen, Kohl, Gurke, Karotten, den Tofu und Mungobohnensprossen in einer grossen Schüssel anrichten.

Schritt 4

Eihälften hinzufügen. Mit Kikkoman Sesamsauce beträufeln und mit Erdnüssen und Cashewnüssen bestreuen.