KIKKOMAN

Rainbow-Salat

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

Nährwertangaben (pro Portion):
1'127 kJ / 270 kcal

Fett: **9.2 g** Eiweiss: **14.7 g**
Kohlenhydrate: **31 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für den Salat:

100 g	Spitzkohl
160 g	Rotkabis
120 g	Randen, frisch
2	Karotten
50 g	Radieschen
1	kleiner rotschaliger Apfel
1	kleine rotschalige Birne

Für das Dressing:

1 TL	Misopaste
2 EL	Apfelessig
2 TL	Leinöl
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce ohne Weizenzusatz
1 TL	Kikkoman süsse Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art
	Pfeffer aus der Mühle
2 TL	Leinsamen (wahlweise geschrotet)
2 EL	Wasser

Zusätzlich:

200 g	Hüttenkäse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

100 g Spitzkohl - **160 g** Rotkabis - **120 g** Randen, frisch - **2** Karotten - **50 g** Radieschen - **1** kleiner rotschaliger Apfel - **1** kleine rotschalige Birne
Spitzkohl, Rotkabis, Randen und Karotten getrennt grob raspeln. Radieschen in Scheiben, Apfel und Birne erst in Spalten und dann ebenfalls in Scheiben schneiden.

Schritt 2

1 TL Misopaste - **2 EL** Apfelessig - **2 TL** Leinöl - **2 TL** Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce ohne Weizenzusatz - **1 TL** Kikkoman süsse Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art - Pfeffer aus der Mühle - **2 TL** Leinsamen (wahlweise geschrotet) - **2 EL** Wasser
Für das Dressing die Misopaste mit Wasser, Essig, Öl, Kikkoman glutenfreier Sojasauce und Kikkoman süsse Würzsauce Mirin-Art verquirlen und mit Pfeffer würzen. Leinsamen in einer kleinen beschichteten Pfanne rösten.

Schritt 3

200 g Hüttenkäse
Salatzutaten in ein hohes Salatglas schichten: Zuerst das Dressing, dann Rotkabis, Apfel, Karotte, Radieschen, Spitzkohl, Randen, Birne, Hüttenkäse und obenauf die Leinsamen. Das Glas verschliessen, vor dem Servieren kurz auf den Deckel stellen oder schütteln, damit sich das Dressing verteilt, und servieren.

Alternativ: Salat in Bowls servieren.