

Rotkabissalat mit Cashews und Kefen

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 Rotkabis
1 Prise Salz
80 g Karotten
80 g rote Peperoni
80 g Kefen
1 Frühlingszwiebel,
gehackt, einschliesslich
der grünen Spitzen
20 g Radieschensprossen
2 EL Koriander, gehackt

Für das Dressing:

1 EL Kikkoman scharfe
Chilisauce für Kimchi
1 EL Mandarinensaft, frisch
gepresst
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 Rotkabis - **1 Prise** Salz - **80 g** Karotten - **80 g** rote Peperoni - **80 g** Kefen - **1** Frühlingszwiebel, gehackt, einschliesslich der grünen Spitzen - **20 g** Radieschensprossen - **2 EL** Koriander, gehackt
Rotkabis fein schneiden, mit Salz bestreuen und mit den Händen leicht kneten, um ihn weich zu machen. Karotte schälen und in Julienne-Streifen schneiden. Peperoni in dünne Streifen und Kefen 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** Mandarinensaft, frisch gepresst - **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 Kimchi Chilisauce, Mandarinensaft, 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.