

Asiatischer Krautsalat

Zutaten für eine große Schüssel

- 250g Weißkohl
- 250g Rotkohl (oder zusätzlich Weißkohl)
- 1 grüne Mango
- 2 Möhren
- 4 Selleriestangen
- 1 rote Zwiebel
- 20 Blätter frische Minze
- Optional: ein Esslöffel fein gehackter Koriander

Für das Dressing

- 2 Esslöffel Reisessig
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 2 Esslöffel Fischsauce
- 3 Esslöffel Rapsöl
- Schwarzer Pfeffer, Salz, Zucker

Außerdem

- 50g geröstete und gesalzene Erdnüsse

Zubereitung:

Vom Weißkohl und vom Rotkohl alle dickeren weißen Teile wegschneiden, die Blätter selbst in feine Streifen.

Möhre und Sellerie streichholzgroß stifteln. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern abschneiden und ebenfalls fein stifteln. Die Zwiebel längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden.

Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen, dabei salzen und pfeffern. 20 Minuten ziehen lassen. Minze fein hacken.

Alle Zutaten für das Dressing verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dressing sorgfältig unterziehen. Grob gehackte Erdnüsse und Minze/Koriander zum Schluss unterheben und servieren.

Guten Appetit!**Rezept und Autor: Helmut Gote**