



Rezept Asiatischer Pak Choi-Salat mit gerösteten Erdnusskernen

Zutaten

2 kleine Köpfe Pak Choi (auch Paksoi)
4 Frühlingszwiebeln
2 Möhren
3 EL Sesamöl
2 EL Sojasauce
¼ TL Ingwer gemahlen
Saft von 1 Zitrone
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer
40 g Erdnüsse geröstet

Zubereitung

Den gewaschenen Pak Choi in Scheiben, Möhren in Streifen und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Für die Vinaigrette 2 EL Sesamöl, Zitronensaft, Sojasauce, Ingwer, Zucker, Salz und Pfeffer kräftig aufschlagen und anschließend über den Salat träufeln.

Die Erdnusskerne goldbraun anbraten und noch warm auf den Salat geben.

