



## Asiatischer Spitzkohlsalat

- 1 Spitzkohl waschen, putzen, halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Den Kohl in eine große Schüssel füllen und
- 1 TL Salz drüberstreuen. Mit den Händen gut durchkneten, bis der Kohl Wasser verliert.
- 2 Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
- Für das Dressing
- Saft einer Zitrone mit
- ½ gehackten Chilischote,
- 1 gepressten Knoblauchzehe,
- 2 EL Sojasoße,
- 2 EL Sesamöl,
- 1 TL Ahornsirup und
- 2 EL Sesam gut miteinander vermischen. Das Dressing und die Lauchzwiebel-Ringe mit den Spitzkohlstreifen verrühren und vor dem Servieren kalt stellen.