



Chinakohlsalat mit Mie-Nudeln

50 ml Essig
2 EL dunkle Sojasauce
50g Zucker

2 EL Sesamöl
2 EL Öl
200g Mie-Nudeln (ungekocht)

100g Mandelblättchen
1 EL Sesamsaat
1 EL Butter
Gemüsebrühe (instant)
1 kleiner Chinakohl
1 Bund Lauchzwiebeln

mit
und
in einen Topf geben und ca. 1 Minute kochen.
Abkühlen und dann mit
und
gut vermischen.
in einen Gefrierbeutel geben und mit einer
Teigrolle zerkleinern. Mit
und
sowie
in einer Pfanne leicht bräunen.
darüber streuen.
putzen und in dünne Streifen schneiden.
ebenfalls putzen und in feine Ringe schneiden.
Beides mit den angerösteten Zutaten mischen und
kurz vor dem Servieren die Sauce unterrühren.
Schmeckt gut zu Gegrilltem.