

scharfer Spitzkohlsalat mit Erdnüssen

asiatisch – aromatisch



Für ca. 2 – 3 Portionen :

½ Spitzkohl (400 – 500 g), in Streifen geschnitten

2-3 Knoblauchzehen

1 – 2 rote Chilischoten

2 -3 EL Erdnüsse, geröstet + gesalzen

10 – 15 Cherrytomaten, halbiert

4 – 5 EL Fischsauce (thailändische)

5 – 6 EL Limettensaft

1 EL Palmzucker (oder braunen Zucker)

evtl. etwas Meersalz (vorher abschmecken !)

nach Belieben frische Korianderblätter

Zubereitung im Thermomix :

Knoblauch und Chilischoten **5 Sek./Stufe 5** klein hacken.

Die Erdnüsse zufügen und **3 Sek./Stufe 4** zerkleinern.

Tomaten und alle übrigen Zutaten mit in den Mixtopf geben und alles **ca. 1 Min./Knetstufe** vermengen lassen. Mit Korianderblättern bestreut servieren.

Ohne Thermomix :

Knoblauch und Chilischoten in feine Würfel bzw. Ringe schneiden. Die Erdnüsse grob hacken.

Limettensaft, Zucker und Fischsauce gut verrühren. Knoblauch, Chili und Erdnüsse zufügen. Spitzkohl und Tomaten kräftig mit der Marinade vermengen und etwas ziehen lassen.

Der Palmzucker hat einen besonderen Geschmack, der die asiatische Note unterstreicht. Man bekommt ihn in asiatischen Supermärkten oft als gepresste, runde Scheiben. Diese zerkleinere ich ebenfalls im Thermomix (ein anderer starker Mixer schafft das auch !) zu einer feinen, körnigen Zuckermasse und fülle sie in Schraubgläser ab.

So ganz und gar nicht asiatisch – aber dennoch sehr lecker :

Da nur eine kleine Portion Salat übrig war, habe ich zum „strecken“ einige Fetakäse-Würfel untergehoben.

Rezept drucken : [scharfer Spitzkohlsalat](#)

Quelle : www.rezeptwelt.de

Mini-Silikonbackform reinigen

Obwohl Silikonbackformen in der Regel als „Spülmaschinen geeignet“ ausgezeichnet sind, wird doch empfohlen sie lieber per Hand zu spülen, da das Reinigungsmittel der Spülmaschinen das Material angreifen könnte.

Bei der Backform für die Minigugl ist das allerdings nicht so einfach – in den feinen Rillen bleibt doch immer etwas haften. Mit dem Resultat des ersten Reinigungsversuches war ich daher gar nicht zufrieden.



Al

so wurden die einzelnen Förmchen quasi auf links gedreht und schon ließ sich sogar der kleinste Krümmel wunderbar abwaschen !