scharfer Spitzkohlsalat mit Erdnüssen

asiatisch – aromatisch



<u>Für ca. 2 – 3 Portionen :</u>

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