

ROTKOHL-INGWER-SALAT MIT SESAM UND KORIANDER

Zutaten für 4 Personen

- \ 1 kg Rotkohl
- \ 100 g frischer Ingwer
- \ 100 ml Zitronensaft
- \ 1 EL Salz
- \ 1 EL Zucker
- \ 2 EL Sesam, hell geröstet
- \ 50-80 ml geröstetes Sesamöl
- \ 2 EL Soja-Sauce
- \ 2 EL hellen Reisessig
- \ 2 EL Mirin (süßer Reiswein)
- \ Frischer Koriander, je nach eigenem Geschmack
- \ Optional: Gebratener Tofu nach Wahl als Topping

Zubereitung

Rotkohl in sehr feine Streifen schneiden und mit dem fein geriebenen Ingwer, Zitronensaft sowie Salz und Zucker ordentlich durchkneten. Anschließend für mindestens 3 Stunden (am besten über Nacht) marinieren lassen.

Als Nächstes die restlichen Zutaten hinzufügen und alles gut miteinander abschmecken. Vor dem Servieren frischen, fein geschnittenen Koriander untermengen. Die Menge bestimmt der eigene Geschmack – der Koriander kann auch ganz weggelassen werden.

Zum Salat passt mariniertes Tofu. Dafür Tofu (am besten über Nacht) in einer Mischung aus Soja- & koreanischer BBQ-Sauce einlegen und vor dem Servieren in einer Pfanne in etwas Öl knusprig anbraten.