



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Japanischer Krautsalat

für 4 Portionen

Zutaten

- 450 g Spitzkohl
- Salz
- 20 g Ingwer
- 1–2 EL Balsamico
- 1 EL flüssiger Honig
- 2 EL Sesam
- 1 TL Öl
- 1 Tropfen Sesamöl

Zubereitung

Den Spitzkohl vom Strunk befreien, putzen und so fein wie möglich in Streifen schneiden, salzen.

Ingwer schälen, fein reiben und mit Essig und Honig unter den Salat mengen. 20 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, leicht salzen. Öl und Sesamöl unter den Salat mengen. Mit Sesam bestreut servieren.