

Rezept der Woche: Chinakohlsalat mit Mie – Nudeln

Zutaten:

- ¼ Tasse Essig
- 2 EL Sojasauce
- ½ Tasse Zucker
- ¾ Tasse Öl
- Mie Nudeln
- 100g Mandeln
- 2 EL Sesam
- etwas Gemüsebrühe
- 1 Chinakohl
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- etwas Butter

1. Die Soße einen Tag vorher wie folgt zubereiten: Essig, Sojasauce und Zucker in einen Topf geben und ca. 1 Min. kochen lassen. Anschließend abkühlen lassen und dann mit dem Öl gut vermischen. Vor Gebrauch nochmals gut schütteln.
2. Die Lage Mie-Nudeln (in einem Paket sind immer drei Lagen) im Gefrierbeutel zerkleinern. Zerkleinerte Mie-Nudeln, Mandeln und Sesam mit etwas Butter in der Pfanne leicht anbräunen. Etwas Brühe darüber streuen. Den Chinakohl putzen und in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Beides mit den angerösteten Zutaten mischen.
3. Erst kurz vor dem Servieren die Sauce unterrühren.

Wir wünschen guten Appetit!



Rezept der Woche: Chinakohlsalat mit Mie – Nudeln

Zutaten:

- ¼ Tasse Essig
- 2 EL Sojasauce
- ½ Tasse Zucker
- ¾ Tasse Öl
- Mie Nudeln
- 100g Mandeln
- 2 EL Sesam
- etwas Gemüsebrühe
- 1 Chinakohl
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- etwas Butter

1. Die Soße einen Tag vorher wie folgt zubereiten: Essig, Sojasauce und Zucker in einen Topf geben und ca. 1 Min. kochen lassen. Anschließend abkühlen lassen und dann mit dem Öl gut vermischen. Vor Gebrauch nochmals gut schütteln.
2. Die Lage Mie-Nudeln (in einem Paket sind immer drei Lagen) im Gefrierbeutel zerkleinern. Zerkleinerte Mie-Nudeln, Mandeln und Sesam mit etwas Butter in der Pfanne leicht anbräunen. Etwas Brühe darüber streuen. Den Chinakohl putzen und in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Beides mit den angerösteten Zutaten mischen.
3. Erst kurz vor dem Servieren die Sauce unterrühren.

Wir wünschen guten Appetit!

