

ASIATISCHER COLESLAW

Zutaten 4-6 Personen

- 1 Limette
- 1-2 rote Chilischoten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Fischsoße
- 2 EL Sojasoße
- 4 EL Sesamöl
- 800 g Spitzkohl
- 4 EL geröstete Erdnusskerne
- ½ Mango
- 1 Bund Koriander
- Salz / Pfeffer / Zucker



Zubereitung

Limette auspressen. Chili längs aufschneiden, entkernen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Alles mit Fisch- und Sojasoße verrühren, dann das Sesamöl darunterschlagen.

Spitzkohl putzen, waschen und in Spalten schneiden. Kohl in breiten Streifen vom Strunk schneiden. Nüsse grob hacken. Mango schälen, Fruchtfleisch in Scheiben vom Stein und klein schneiden. Koriander waschen, Blättchen abzupfen. Dressing mit vorbereiteten Zutaten mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

