

Japanischer Krautsalat

Japanischer Krautsalat ist knackfrisch, fein säuerlich mit süßer Note und anregender Ingwer-Schärfe. Der Salat ist solo ein Genuss, er passt perfekt zu Sushi, Tempura, Fleischgerichten und Burgern und ist die ideale Begleitung zur nächsten Grillparty - eine echte Überraschung.

Zubereitungszeit: 15 Minuten (plus 20 Minuten Ruhezeit)

450 g Spitzkohl

Salz

20 g Ingwer

1–2 EL Reissessig

1 EL flüssiger Honig

2 EL Sesam

1 TL Öl

1 Tropfen Sesamöl

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.

Tipp; Zarter Spitzkohl, aber auch andere Weißkohlsorten sind geeignet. Diese sollten aber aufgrund der dickeren Blattstärke nach dem Salzen erst einmal weich geknetet oder gestampft werden.

Statt frischem Ingwer und Honig können Sie auch einfach 2 Esslöffel Ingwersirup zum Salat geben - schmeckt ebenfalls himmlisch!