Vietnamesischer Salat mit Huhn

Vorbereitungszeit: 40 Minuten
Gesamtkochzeit: 5 Minuten
für 4 Personen
600 g gekochte Hühnerschenkel, filetiert
125 g Sellerie, feingeschnitten
2 mittelgroße Möhren, in 5 cm lange Stücke geschnitten
75 g Kohl, feingeschnitten
I kleine Zwiebel, in Scheiben geschnitten
3 EL frische Korianderblätter
3 ELfrische Minze, fein zerpflückt

Dressing
3 EL feiner Zucker
2 EL Wasser
1 EL Fischsauce
1 TL Knoblauch, zerdrückt
2 EL heller Essig
1 roter Chili, entkernt und feingehackt

Garnierung
2 EL Eidnußöl
1 $\frac{1}{2}$ TL Knoblauch, gehackt
50 g ungesalzene, geröstete Erdnüsse, feingehackt
1 EL brauner Zucker (oder 2 TL feiner Zucker)

Fleisch in dünne Streifen schneiden und mit Sellerie, Möhren, Kohl, Zwiebeln, Koriander und Minze in einer großen Schüssel mischen. Für das Dressing: Alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben. Verquirlen, bis der Zucker aufgelöst ist und die Zutaten gut vermischt sind. Für die Garnierung: Öl in einem Wok erhitzen, Knoblauch zugeben und bei mäßiger Hitze unter Rühren goldbraun dünsten. Erdnüsse und Zucker unterrühren. Dressing über den Salat gießen und gut unterheben. Auf einer Servierplatte anrichten und kurz vor dem Servieren die Erdnußgarnierung darüber streuen.