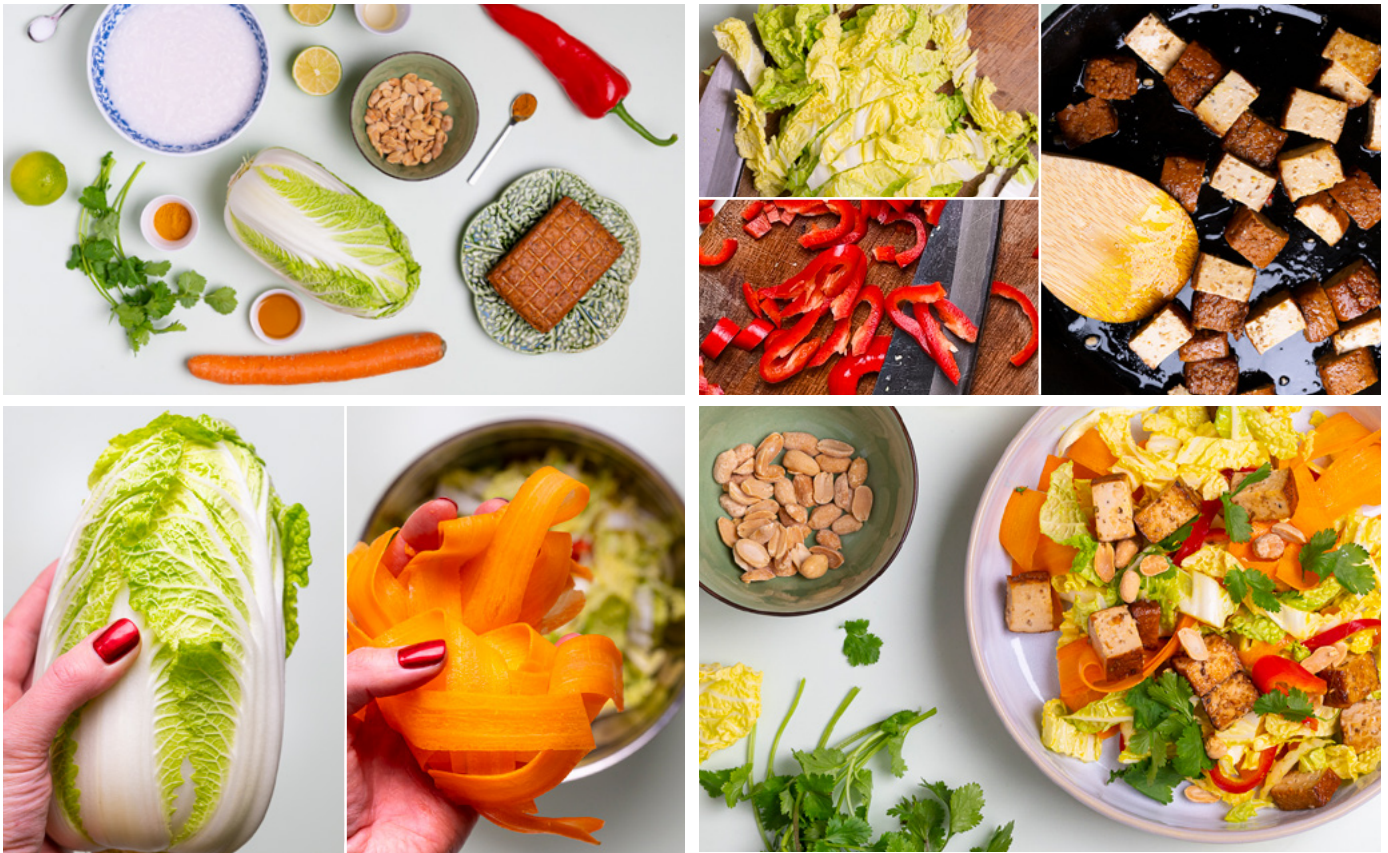


# Goldener Chinakohl-Salat

✓ vegan ⌚ Zubereitungszeit: 20 Min. III leicht



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- 1 EL Öl, Kurkuma und Cayennepfeffer in einen kleinen Topf geben und anschwitzen. Unter Rühren erhitzen und Kokosmilch hinzugießen. Bei mittlerer Hitze 3 Min. köcheln lassen. Salz und Agavensirup zugeben, ein paar Minuten weiterköcheln lassen, vom Herd nehmen, mit Limettensaft abschmecken und abkühlen lassen.
- Chinakohl putzen, waschen, trocken schleudern und quer in Streifen schneiden. Paprika vierteln, putzen, waschen, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Möhre mit den Sparschäler in feine Streifen hobeln und mit Chinakohl und Paprika vermengen. Anschließend das abgekühlte Dressing mit dem Salat vermischen.
- Koriander waschen, trocken schleudern und Blättchen von den Stielen zupfen. Tofu würfeln und mit dem restlichen Öl in einer Pfanne anbraten.
- Salat auf Schüsseln verteilen, mit Tofu, Erdnüssen und Koriander bestreuen und genießen.

## Zutaten für 4 Personen:

- 2 EL Erdnussöl
- ½ TL Kurkuma
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 180 ml Kokosmilch (aus der Dose)
- 1 TL Meersalz
- ½ EL Agavensirup
- 2 EL frisch gepresster Limettensaft
- 1 kleiner Chinakohl
- 1 rote Spitzpaprika
- 1 Möhre
- 3 Stängel Koriander
- 150 g Räucher-Tofu (z.B. Mandel Sesam)
- 1 EL Erdnüsse