

Chinakohlsalat mit Mie Nudeln

2 Scheiben Mie Nudeln (aus der asiatischen Abteilung im Supermarkt) in ein Tuch wickeln und mit einer Backrolle zerdrücken; dann mit
30 g Butter und
100 g geh. Mandeln in einer Pfanne vorsichtig bräunen. Abkühlen lassen.

70 ml Pflanzenöl
1-2 El Zucker
1-2 El Sojasoße
25 ml Essig miteinander verrühren, bis alles aufgelöst ist.

1 Chinakohl 2-3 äußere Blätter entfernen, waschen, halbieren; einige
Male der Länge nach durchschneiden, dann quer in feine
Streifen schneiden.

Kurz vor dem Servieren alles miteinander vermischen.
Die Zutaten können gut einen Tag vorher vorbereitet werden.

Variation:

Einige Lauchzwiebeln fein schneiden und untermischen.
Oder die Soße mit Msp. Zimt / Kardamon abschmecken.