Chinakohl – Slaw

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });

Frisch, gesund, einfach und schnell für jeden Tag

Zutaten

- 400 g frische Möhren, in Streifen gehobelt
- 60 g zarte Staudensellerie / zarte Innenstangen, in dünnen Scheiben
- Einige Sellerie Blätter, gehackt
- 300 g säuerliche Äpfel, grob geraspelt
- 2 El Zitronensaft
- 2 El Sojasoße
- 500 g Chinakohl ohne Strunk in Streifen geschnitten
- 50 g leichte Mayonnaise
- 100 ml Crème fraiche
- 50 g Pinienkerne, geröstet
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Möhrenstreifen, Sellerieblättchen und Scheiben und die grob geraspelten Äpfel mengen und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen, mit Zitronensaft und Soja Soße marinieren.

Schritt2

Mit Crème fraiche und der leichte Mayonnaise mengen, kurz vor dem Servieren, den in Streifen geschnittenen Chinakohl unterheben.

Schritt3

Nachschmecken, anrichten und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** coleslaw

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chinakohl-slaw/