

Chinakohl-Salat mit Räuchertofu-Croûtons

Für 2 Personen:

1/4 Chinakohl	1 Knoblauchzehe	1/2 rote Peperoni
1/2 Apfel	1/2 Zitrone	1/2 Bund Koriander
2 Stangen Frühlingslauch	20 g Sojasprossen	4 EL Sojasauce
2 EL Sesamöl	1 EL Chilisaucе	1 Räuchertofu
3 EL Bratöl	1 EL Zucker	1-2 TL Mango-Chili-Öl

Den Chinakohl in grobe Stücke schneiden. Chinakohl in eine Schüssel geben, Knoblauch darüberreiben.

Peperoni in dünne Ringe, Apfel in kleine Würfel schneiden und beides in die Schüssel zum Chinakohl geben. Zitronenschale darüberreiben und anschließend die Zitrone darüber auspressen. Koriander fein hacken, Frühlingslauch in dünne Scheiben schneiden und beides zusammen mit den Sojasprossen zum Chinakohl geben.

3 EL Sojasauce, Chilisaucе und Sesamöl zum Chinakohl-Salat geben, gut vermengen und marinieren lassen.

Währenddessen den Räuchertofu fein würfeln. Tofu-Würfel in heißem Bratöl scharf anbraten. Dann den Tofu samt Öl in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Tofu zurück in die heiße Pfanne geben, Zucker darüberstreuen, mit 1 EL Sojasauce ablöschen und kurz schwenken und auf einen Teller geben.

Chinakohl-Salat auf Tellern anrichten, etwas Mango-Chili-Öl darüberträufeln und mit den Tofu-Croûtons garnieren.

Steffen Henssler am 07. Juni 2022