

Weißkohlsalat

Eine leicht exotische Variante, die auch im Sommer zum Grillen ganz fantastisch schmeckt und schnell gemacht ist.

Zutaten für den Salat:

1/2 Weißkohl
Wasser und Salz
Sonnenblumenkerne
Sesam

Zutaten für das Dressing:

100 ml Olivenöl
100 ml Sojasoße
100 ml Essig
100 g brauner Zucker



So wird's gemacht:

Den Weißkohl schneiden und in Wasser und Salz für 10 Minuten einweichen lassen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. In einen Shaker alle Zutaten für das Dressing geben und mischen. Die Sonnenblumenkerne und den Sesam in der Pfanne bis sie golden braun sind erhitzen.

Die Soße mit dem Weißkohl mischen und Sonnenblumenkerne und Sesam darüber geben.

**Guten Appetit wünscht
Yael Vieira**

