

# Rezept der Woche

## Chinakohl Mie-Nudel Salat

### Zutaten für 4 Personen:

½ Chinakohl  
4 Frühlingszwiebeln  
1 Packet Mie-Nudeln (250 g)  
1 Dose Erdnüsse (falls möglich ungesalzen 200g)  
½ rote Paprika  
75 ml Sojasoße  
75 ml Essig (am besten Kräuternessig)  
150 ml Öl  
100 g Zucker  
Öl zum Anbraten



### Zubereitung

Die Sojasoße mit dem Essig, Öl und Zucker in einem kleinen Topf verrühren und kurz aufkochen lassen. Die Soße abkühlen lassen und erst vor dem Servieren über den Salat geben.

Die Mie-Nudeln mit kochendem Wasser begießen und ca. 15 Minuten stehen lassen. Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Die Nudeln mit den Erdnüssen und der Paprika kurz in Öl anbraten.

Den Chinakohl und die Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden und gut waschen.

Nun die abgekühlten Nudelmasse mit dem Chinakohl vermischen und das Dressing drüber geben und gut umrühren.

Tipp: Dieser Salat ist ein echter Renner bei den Grill- und Sommerfesten. Er lässt sich gut einen Tag im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit!