

## Rezept

# Chinakohl-Salat mit wachweichen Eiern

Ein Hauch Asien, ein wenig knackig, gleichzeitig weich-schmelzend.

**30 Min**

Aktive Zeit



**30 Min**

Gesamtzeit



## Zutatenliste für 4 Personen

---

### SALAT

800 g Chinakohl, in ca. 1 cm breiten Streifen **Saison**

1 TL **Salz**

1 rote Zwiebel, in feinen Streifen

2 Rübli, in feinen Stängeli

1 Bund Radiesli, in feinen Scheiben

### SALATSAUCE

4 EL **Rotweinessig**

½ TL **Sambal Oelek**

1 EL **Sojasauce**

5 EL **Rapsöl**

1 Prise **Zucker**

**Salz, Pfeffer**

2 EL **geröstete, gesalzene Erdnüsse, grob gehackt**

3 Zweige **glattblättrige Petersilie, grob geschnitten**

### WACHSWEICHE EIER

4 **frische Eier, Raumtemperatur**

**Salz**

## Und so wird's gemacht

### 1 von 3

**SALAT** Chinakohl salzen, mit den Händen weich kneten, in eine Schüssel geben. Zwiebeln und alle restlichen Zutaten dazugeben, locker mischen.

---

**2 von 3**

**WACHSWEICHE EIER** Eier sorgfältig in siedendes Wasser legen, bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten köcheln. Herausnehmen, 5 Minuten in eiskaltem Wasser abkühlen. Eier schälen, aufschneiden.

---

**3 von 3**

**SAUCE** Essig und restlichen Zutaten bis und mit Pfeffer zu einer homogenen Sauce mischen. Salat mit der Sauce mischen, anrichten, Nüsse und Petersilie darüber streuen.