Rezept

akohl-Salat mit wachsweichen 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 **Rüebli, in feinen Stängeli**

1 Bund **Radiesli, in feinen Scheiben**

SALATSAUCE

4 EL **Rotweinessig**

½ TL **Sambal Oelek**

1EL **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. Zwieben 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.