



Spitzkohl – chinesischer Nudelsalat

(für 6 Personen)

- 1 Spitzkohl
- 1 Bund Frühlingszwiebel(n)
- 4 EL Sonnenblumenkerne, geschälte
- 4 EL Mandelstifte
- 3 x Maggi (Magic Asia Instant Nudel Snack; Geschmack Huhn)

Für das Dressing:

- 1 Tasse Öl (Sonnenblumenöl)
- 4 EL Essig (Kräuteressig)
- 1 Prise Salz
- 4 EL Zucker
- 3 Pck. Gewürzmischung (Gewürzpäckchen aus dem Magic Asia Instant Nudel Snack)
- Pfeffer

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel

Den Spitzkohl und die Frühlingszwiebeln putzen, schneiden und waschen.
Die Sonnenblumenkerne und die Mandelstifte anrösten. Instantnudeln zerbröseln und mit Kohl, Zwiebeln, Mandeln und Sonnenblumenkernen zusammen in eine Schüssel geben.

Für das Dressing das Sonnenblumenöl mit dem Kräuteressig und allen Gewürzen anrühren. Zum Schluss über den Salat geben und mind. eine Stunde ziehen lassen.