

# Mie Salat

---

## Zutaten:

- 1 China-Kohl
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Nester Mie Nudeln
- 80g Mandelstifte
- 2 EL Sesam
- 50g Rohrohrzucker
- 50 ml Essig
- 2 EL Sojasoße
- 150 ml Sesamöl
- 2 EL Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Chili-Flocken

## Zubereitung:

China-Kohl in feine streifen schneiden, Mie Nudeln nach Angabe bissfest kochen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Mandeln mit dem Sesam kurz in der Pfanne rösten, dann Öl, Sojasoße, Brühe, Zucker und Essig hinzugeben und kurz aufkochen. Diese Soße mit den Nudeln vermengen und mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem servieren, Kohl, Zwiebeln und Nudeln vermengen damit der Kohl und die Zwiebeln knackig und frisch bleiben.

Für ca. 8 Personen

---