



Asia-Krautsalat mit Misodressing

 4 Portionen  15 Minuten

Zutaten

1/2 Weißkraut
1/2 Rotkraut
2 Karotten
2 Frühlingszwiebeln
1 Bund Koriander
1 Chilischote
Misodressing

Zubereitung

1. Kraut so fein wie möglich schneiden.
2. Karotten raspeln und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
3. Koriander und Chilischote fein hacken.
4. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit Misodressing marinieren und gut durchmischen.

Dieser asiatische Krautsalat eignet sich optimal als Beilage zu Nudel- oder Fleischgerichten.

Tipp: Wie du das Misodressing herstellst, findest du in einem eigenen Rezept. Alternativ kannst du auch in dein herkömmliches Salatdressing einen Teelöffel Miso geben.