



Rezepte aus der Behr Küche

Fruchtiger Chinakohlsalat mit Mandarinen



Zutaten für 4 Personen

400 g Chinakohl
½ Dose Mandarinen
75 ml Schlagsahne
1 EL Zucker
½ EL Essig
½ EL Zitronensaft
20 g Walnüsse

Zubereitung:

Den Chinakohl waschen und in feine Streifen schneiden. Nun die Mandarinen klein schneiden und unter den Chinakohl mischen. Die Walnüsse zerkleinern und beiseite legen. Für das Dressing zunächst Schlagsahne und Zucker verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Danach Essig und Zitrone zugeben. Zum Schluss das Dressing und die zerkleinerten Walnüsse auf dem Chinakohl und den Mandarinen verteilen. Der Salat eignet sich hervorragend als Vorspeise oder als Beilage zum Hauptgericht.