



# Thai Chef Salat

vegan

## Zubereitung:

Den Chinakohl in Streifen schneiden, Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Mandeln und Sonnenblumenkerne unter ständigem Rühren anrösten. Currypaste mit etwas flüssiger Brühe mischen. Alle Zutaten zusammengeben, gut vermengen und nach Geschmack würzen. Den Salat 1-2 Stunden ziehen lassen.

## Zutaten:

- 1** Chinakohl
- 1 Bund** Frühlingszwiebeln
- 1 Packung** Mandelstifte oder Blättchen
- 4 Esslöffel** Sonnenblumenkerne
- 1 Esslöffel** Currypaste
- etwas** Gemüsebrühe
- 1/2 Tasse** Öl
- 1 Teelöffel** Salz
- 1/2 Teelöffel** Pfeffer
- 2 Esslöffel** Zucker

## Zubereitungszeit:

10-15 Minuten

Das Team von Christina's wünscht viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!  
Folgen Sie uns auf Facebook unter [@christinasabensberg](https://www.facebook.com/christinasabensberg) und verpassen Sie so keine Neuigkeiten