



Gärtneri Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertneri-kiemle.de

Pak Choi Salat

Eine Rezeptidee von **Familie Weigel, „Petershof-Hofladen“ in Löchgau**
www.petershofladen.de

Pak Choi Salat

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Pak Choi
- 2 Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 EL Cashewkerne
- 1 EL Walnussöl
- 1 EL Austernsoße
- Saft von ½ Zitrone
- ½ TL Kreuzkümmel
- Salz
- Messerspitze frischer Ingwer
- etwas Knoblauch

Das Blattgrün vom Pak Choi abzupfen und beiseite legen. Die Stiele vom Pak Choi in Stücke schneiden, Lauchzwiebeln und Stangensellerie in feine Ringe schneiden. Karotten schälen und mit dem Schäler in dünne Streifen schneiden. Ingwer und Knoblauch sehr fein schneiden. Alles außer das Blattgrün mit Öl, Cashewkernen, Austernsoße, Zitronensaft, Kreuzkümmel, Ingwer und Knoblauch vermengen und 30 Minuten ziehen lassen. Mit Salz abschmecken. Kurz vor dem Anrichten das Blattgrün untermengen.

Arbeitszeit: **40 min.** Schwierigkeitsgrad: **leicht**

Einen guten Appetit wünscht Ihre Gärtnerei Kiemle!
Weitere Rezepte finden Sie unter www.gaertnerei-kiemle.de



Gärtnerei Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertnerei-kiemle.de

