

Zutaten für 4 Portionen

¼ Tasse Essig

2 EL dunkle Sojasauce,

½ Tasse Zucker

¾ Tasse Öl

eine Lage Nudeln (Mie-Nudeln gibt's im Asia-Laden. Vorsicht: sie enthalten teilweise Eier)

100 g gehobelte Mandeln

2 EL Sesam

etwas Gemüsebrühe

1 mittlerer Chinakohl

1 Bund Frühlingszwiebeln

etwas Margarine

Zubereitung Sauce

Die Sauce einen Tag vorher folgendermaßen zubereiten: Essig, Sojasauce und Zucker in einen Topf geben und ca. 1 Min. kochen lassen. Anschließend abkühlen lassen und dann mit dem Öl gut vermischen.

Zubereitung Salat

Eine Lage Mie-Nudeln (in einem Paket sind meistens 3 Lagen) in einem Gefrier- oder Leinenbeutel zerkleinern (beim Gefrierbeutel geht es am besten, wenn man ihn in ein Geschirrtuch wickelt und z.B. mit einer Teigrolle darüber rollt). Zerkleinerte Mie-Nudeln, Mandeln und Sesam mit etwas Margarine in der Pfanne leicht anrösten. Etwas Brühe darüber streuen. Den Chinakohl putzen und in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Beides mit den angerösteten Zutaten mischen. Die Sauce erst kurz vor dem Servieren unterrühren.