

Chinakohl-Paprika-Salat



Zutaten

- 1 Paprika rot
- 1 Paprika gelb
- etwas Weißwein
- 6 EL Weißweinessig
- 1-2 EL Senf
- 1/2 GL Sahnemeerrettich
- 1-2 EL Ketchup
- 6 EL Maiskeimöl bzw. Pflanzenöl
- 1 Zwiebel
- etwas Pfeffer

Zubereitung

Den Chinakohl in feine Streifen schneiden und in eine Salatschüssel geben. Rote und gelbe Paprika halbieren und von weißen Häuten und Kernen befreien und in dünne Streifen schneiden. Danach wird die Paprika mit dem Chinakohl vermischt.

Aus Weißwein, Weißweinessig, Senf, Sahnemeerrettich, Ketchup und Maiskeimöl eine pikante Marinade rühren. Eine Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel mit der Marinade vermischen und mit frisch gemahlenen Pfeffer und etwas Salz würzen.

Zum Schluss die Marinade über den Chinakohl-Paprika-Salat geben und gut durchmischen.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[\[Vorspeisen, Salate, Chinakohl, Paprika, Sahnemeerrettich\]](#)

From: <https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link: <https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/salate/chinakohl-paprika-salat?rev=1624298119>

Last update: **21.06.2021 19:55**

