



# Trüffelschwein

ZITRONENGRAS

## *Chinakohl-Ananas-Salat*





# Trüffelschwein

## Chinakohl-Ananas-Salat

23. Februar 2016

---

*Dauer: ca. 25 Minuten*

*Menge: Vorspeise für 4 Personen*

- 1.** Chinakohl längs halbieren, Strunk entfernen. Kohl waschen und in feine Streifen schneiden.
- 2.** Öl, Mayonnaise und Essig gut verrühren. Vom Zitronengras die äusseren, harten Blätter entfernen. Von restlichen Blättern trockene Enden wegschneiden, Rest fein hacken. Chili längs halbieren und entkernen. Chili fein hacken. Die Hälfte der Minze in feine Streifen schneiden, Reste beiseitestellen. Zitronengras, Chili, Minzestreifen und Zucker unter die Sauce mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kohlstreifen mit der Sauce mischen, kurz ziehen lassen.
- 3.** Ananas von oben nach unten schälen. Augen herausschneiden. Ananas in dünne Scheiben schneiden. Erdnüsse grob hacken. Chinakohl und Ananas anrichten. Erdnüsse darüberstreuen. Mit beiseitegestellter Minze garnieren.

### **Zutaten:**

- 350 g Chinakohl
- 3 EL Rapsöl
- 3 EL Mayonnaise
- 2 EL Essig
- 40 g Zitronengras
- 1 roter Chili
- 2–4 Zweige Pfefferminze
- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer
- 1 Baby-Ananas
- 80 g gesalzene Erdnüsse