

Knuspriger Pak-Choi-Salat

ZUTATEN

- 1 kg Pak Choi
- 50 g Cashewnüsse, geröstet und grob gehackt
- 800 ml Erdnussöl, zum Frittieren

Marinade:

- 2 EL dünne salzige Sojasoße
- 2 EL Reissig
- 1 EL Öl
- 2 TL Zucker
- 1 Prise Pfeffer
- 1 kleine Knoblauchzehe zerdrückt
- 2 Frühlingszwiebeln in feine Ringe geschnitten

Die Pak-Choi-Blätter unter kaltem fließendem Wasser säubern, dann mit Küchenpapier völlig trocken tupfen.

Jedes Blatt einzeln zusammenrollen und in schmale Streifen schneiden.

Das Öl in einem großen Wok erhitzen.

Die dünn geschnittenen Pak-Choi-Blätter hineingeben und ca. 30 Sekunden knusprig frittieren, bis die Streifen sich kräuseln (eventuell in vier Portionen aufteilen).

Das knusprig frittierte Gemüse mit einem Schaumlöffel aus dem Wok nehmen und zum Abtropfen auf Küchenpapier legen.

Alle Zutaten für die Marinade mischen.

Jetzt den Salat in eine Schüssel geben, mit der Marinade mischen und mit den Cashewnüssen bestreuen und sofort servieren.