

ORIENTALISCHER CASHEW SALAT

Zutaten:

50 g	GEPA Bio Cashewnüsse (evtl. grob hacken)
1	Zwiebel
2-3	Knoblauchzehen
1	grüne Paprika
2	Frühlingszwiebeln
10-15	Bio Maiskölbchen
2	Karotten
½	Chinakohl klein
200 ml	Gewürzkokosmilch Curry Coco
1 EL	Sesamöl
50 ml	Ananas- oder Mangosaft
1 EL	Erdnüsse, geröstet und gehackt
2 TL	Limettensaft
Salz zum Abschmecken	

Zubereitung:

Cashew rösten. Danach Erdnüsse rösten und grob hacken. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne anbraten. Grüne Paprika, Frühlingszwiebeln, Karotten und Chinakohl in feine Streifen schneiden und mit Maiskölbchen und Cashewnüssen in einer Schüssel mischen. Dann Kokosmilch, Saft, Sesamöl und Erdnüsse in Mixer pürieren. Je nach Belieben mit Salz abschmecken und über den Salat geben.