



## Chinakohl Salat mit Saure-Sahne-Dressing

### Zutaten für 4 Personen

1/2 Chinakohl (ca. 500 g)

- 1 rote Paprikaschote
- 175 g Lauchzwiebeln
- 100 g eingelegte Maiskölbchen (Glas)
- 6 EL heller Balsamico-Essig
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 3 EL Öl
- 2–3 Limetten
- 300 g stichfeste Saure Sahne
- 50 g flüssiger Honig
- 1 Beet Kresse

### Zubereitung /30 Minuten /ganz einfach

Chinakohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. Paprika putzen, waschen und in Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Mais in Stücke schneiden. Kohl, Paprika, Lauchzwiebeln und Mais vermengen.

Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl darunter schlagen. Mit dem Salat vermengen. Limetten halbieren, Saft auspressen. Saure Sahne, Limettensaft und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Salat anrichten. Kresse vom Beet schneiden, darüber verteilen. Dip darauf verteilen und mit Pfeffer bestreuen. Restlichen Dip dazu reichen.