



## DER WOCHE

## CHINAKOHL MIT REIS

Zutaten		Zubereitung
¼ Tasse	milden Essig	Sauce:
2 EL	Sojasauce, dunkle	Essig, Sojasauce und Zucker in einen Topf geben und ca. 1 Min. kochen lassen. Anschließend abkühlen lassen und dann mit dem Öl gut vermischen. Vor Gebrauch nochmals gut schütteln.
½ Tasse	Zucker	
¾ Tasse	Öl	
1 Tasse	Basmati Reis	
100 g	Mandeln, gehobelt	Reis nach Packungsbeilage kochen, anstatt Salz, 1 TL Brühe in das Kochwasser geben.
2 EL	Sesam	
1TL	Gemüsebrühe, instant	Mandeln und Sesam mit etwas Butter in der Pfanne leicht anbräunen.
1	Chinakohl	Den Chinakohl putzen und in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Beides kurz in etwas Öl anbraten, dann mit dem gekochten Reis und den gerösteten Zutaten mischen.
1 Bund	Frühlingszwiebel(n)	
etwas	Butter	Erst kurz vor dem Servieren die Sauce unterrühren.  Schmeckt besonders im Sommer gut zu Gegrilltem.