



Weißkohlsalat mit warmem Kürbis-Dressing

2 Portionen

300 g Weißkohl
300 g Hokkaido-Kürbis
300 ml Wasser
1/2 TL Kurkuma
50 ml Sahne oder Mandelmus
2 EL Zitronensaft
2 EL Walnuss- oder Olivenöl
Salz, Pfeffer

Wer mag:

1/2 Packung Räuchertofu
20 g Sesam
1 EL Olivenöl
40 ml Sojasoße
20 g Agavensirup

4 Portionen

600 g
600 g
600 ml
1 TL
100 ml

4 EL
4 EL

1 Packung
40 g
2 EL
80 ml
40 g

Zubereitung

Den Kürbis klein würfeln und ca. 10 min in Wasser weich dünsten. Mit dem Kochwasser und den anderen Zutaten im Mixer pürieren, eventuell nachwürzen.

Weißkohl in ganz feine Streifen schneiden.

Den Räuchertofu mit der Gabel zerdrücken und anbraten, dann Sojasoße und Agavensirup zugeben, gegen Ende den Sesam.

Weißkohl mit der Kürbissoße vermengen und dem Tofu toppen.

Das sollten Sie zuhause haben:
Olivenöl, Kurkuma, Salz, Pfeffer,
Räuchertofu, Sesam, Sojasoße,
Agavensirup

Tipp:

Statt Kurkuma geht auch Curry, aufs Topping kann man auch verzichten und besonders schön und noch gesünder wird es mit frisch gehackter Petersilie.