Vietnamesischer Hähnchensalat

Zutaten für 4 Personen:

600 g gekochte Hühnerschenkel oder 600 g gekochte Hühnerbrust
125 g Staudensellerie, feingeschnitten
2 mittelgroße Möhren, in 5 cm lange Stifte geschnitten
75 g Kohl, feingeschnitten
1 kleine Zwiebel, in Scheiben geschnitten
3 EL frische Korianderblätter
3 EL frische Minze, zerpflückt

Dressing:

3 EL feiner Zucker
2 EL Wasser
1 EL Fischsauce
1 TL Knoblauch, zerdrückt
2 EL heller Essig
1 roter Chili, entkernt und fein gehackt

Garnierung:

2 EL Erdnussöl (man kann auch Sesamöl oder ein neutrales Rapsöl verwenden)
1 ½ TL Knoblauch, gehackt
50 g ungesalzene geröstete Erdnüsse, feingehackt
1 EL brauner Zucker

Fleisch in dünne Streifen schneiden und mit Staudensellerie, Möhren, Kohl, Zwiebeln, Koriander und Minze in einer großen Schüssel mischen.

Für das Dressing: Alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben. Verquirlen, bis der Zucker aufgelöst ist und die Zutaten gut vermischt sind.

Für die Garnierung: Öl erhitzen, Knoblauch zugeben und bei mäßiger Hitze goldbraun dünsten. Erdnüsse und Zucker unterrühren und erkalten lassen.

Dressing über den Salat gießen und gut unterheben mit der Erdnussgarnitur bestreuen.

Rezeptideen von