



Spitzkohlsalat mit Sägetang und Wasabi-Limettendressing

Zutaten (für 10 Personen):

- 1500 g Spitzkohl
- 50 g frischer Sägetang
- Salz
- 200 g veganen Joghurt
- 3 EL geröstetes Sesamöl
- 1,5 Limetten
- 1 Schuss Ahornsirup
- 2 EL Wasabipaste
- 100 g Kürbiskerne

Zubereitung:

1. Sägetang in kaltes gesalzenes Wasser geben. Nach ca. 10 Minuten herausnehmen und in kleine Stücke schneiden
2. Kohl vierteln und in möglichst feine Streifen schneiden
3. Den Kohl salzen und einige Minuten kräftig kneten
4. Wenn die gewünschte Textur erreicht ist, die Algen hinzugeben und vermischen. Anschließend beiseite stellen
5. Aus Joghurt, Sesamöl, Limette, Ahornsirup und Wasabipaste ein Dressing herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
6. Kürbiskerne auf einem Brett hacken
7. Spitzkohl und Dressing miteinander vermischen, mit gehackten Kürbiskernen toppen und servieren