

## Kohlsprossen Asia Style

### Zutaten:

**600 g** Kohlsprossen  
**2** Jungzwiebel in feine Streifen geschnitten  
**2 EL** Sesam  
**1 EL** Sesamöl  
**1 EL** Sojasauce  
**2 EL** gehackte Erdnüsse  
**1** Limette (Zesten)  
**1 Handvoll** Korianderblätter in feine Streifen geschnitten  
**2** Kafirblätter in feine Streifen geschnitten

### Chilipulver

Öl zum fritieren

### Zubereitung:

Kohlsprossen in einzelne Blätter zerteilen. Anschließend im heißen Öl knusprig backen, die Kohlsprossen sollte schön braun sein. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Kohlsprossen in eine Schüssel geben, mit Sesamöl und Sojasauce marinieren.

In kleinen Schüsseln anrichten und die restlichen Zutaten darüber streuen.