

Weltmeistersalat

1	Chinakohl (mittlere Größe)
1 Pck.	China-Instant-Nudeln (Hühnergeschmack)
4 EL	Essig
3 EL	Zucker
150 ml	Öl
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
100 g	Mandelsplitter
100 g	Sonnenblumenkerne

- aus der Würzmischung der Instant-Nudeln, Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker eine Marinade zubereiten
- den Chinakohl klein schneiden und mit der Marinade vermischen
- alles ca. 15 min. ziehen lassen
- in der Zwischenzeit Sonnenblumenkerne und Mandelstifte einer Pfanne anrösten
- die Instant-Nudeln zerkleinern und mit den gerösteten Körnermix und dem Chinakohl vermischen