



## SESAME WASABI

**Raffiniert** – ausgewogen scharf

Wasabi hat Power! Kombiniert man den japanischen Meerrettich mit Sesam, wird er zum prickelnden Erlebnis: sanft nussig und ausgewogen scharf. **Passt zu allen Salatkreationen und besonders gut zu Kartoffel- oder Avocadosalat, Sashimi und Meeresfrüchten oder als Marinade.**

Zutaten für 4 Personen  
Zubereitung ca. 25 Minuten

- 300 g Rotkohl
  - 300 g Federkohl
  - Olivenöl
  - Salz
  - Pfeffer
  - 100 g geschälte Haselnüsse
  - 1 grosse Kartoffel
  - Frittieröl
  - 1 Orange
- KABUKI Sesame Wasabi Dressing**

Federkohl und Rotkohl in 2 cm grosse Stücke schneiden. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen und für 20 Min. bei 180°C Umluft im Ofen garen. Danach abkühlen lassen.

Haselnüsse grob mit einem Messer hacken und goldgelb rösten.

Kartoffeln in 1mm dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Öl frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz bestreuen.

Orange schälen und in Schnitze schneiden.

Federkohl und Rotkohl lauwarm auf einem Teller anrichten. Haselnüsse, Orangenschnitze und Chips dazugeben und mit KABUKI Sesame Wasabi Dressing anmachen.

**HERVORRAGEND AUCH MIT:**  
Tofu oder Crevetten

