



Gado Gado – indonesischer Gemüsesalat mit Erdnusssauce

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min. | Hauptgericht für 4 Personen, Beilage für 6–8 Personen

Erdnusssauce

- 1 Dose Kokosmilch (165 ml)
- 4–6 EL Erdnussbutter (Crunchy)
- 3 EL dunkle (dark) Sojasauce
- ½ Limette, nur Saft
- 4 cm Ingwer, in Stücken
- 1–2 Chili, in Stücken, evtl. entkernt
- 1 Knoblauchzehe, in Stücken

Gemüse

- 250 g Mungbohnen sprossen
 - 125 g Mini-Maiskölbchen, halbiert
 - 300 g Bohnen, halbiert
 - 1 kleiner Chinakohl, in feinen Streifen
 - 1 Becher Snack-Gurken (ca. 175 g)
 - 300 g gemischte Cherry-Tomaten
 - 3 Bundzwiebeln, in Ringen
 - 4 hart gekochte Eier, geviertelt
 - Salz, Pfeffer nach Bedarf
-
- 250 g geräucherter Tofu, in Streifen, nach Belieben
-
- 1½ EL Kokosöl
-
- Kroepoek (Crevetten-Chips), nach Belieben

1. Alle Zutaten für die Sauce pürieren.
2. Sprossen kurz in siedendem Wasser blanchieren, mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen. In derselben Pfanne den Mais ca. 4 Min. köcheln, herausnehmen, abtropfen. Die Bohnen ca. 12 Min. knapp weich köcheln abtropfen. Alles Gemüse mit den Eiern auf Teller verteilen oder alles auf einer Platte anrichten.
3. Tofu im heissen Kokosöl ca. 5 Min. unter gelegentlichem Wenden braten, etwas abkühlen, auf dem Salat verteilen. Wenig Sauce auf den Salat geben, Rest zusammen mit den Kroepoek zum Gado Gado servieren.

Tipp: Restliche Limette in Schnitze schneiden, mit Chili, in Ringen, und Korianderblättern dazu servieren.