**Scharfer Süßkartoffel-Krautsalat**

**Zutaten für 4-6 Personen:**

2 EL Limettensaft

2 EL Sesamöl

1 EL Rapsöl

1 TL frischer Ingwer, gerieben

1/2 TL Salz

1 große Süßkartoffel (300 g)

1 Granny Smith Apfel

125 g Wirsing

1 Frühlingszwiebel

1 bis 3 TL Jalapeños

1 EL frischer Koriander

30 g geröstete Erdnüsse, gehackt

**1.** Limettensaft, Sesamöl, Rapsöl, Ingwer und Salz in einer Schüssel verrühren.

**2.** Süßkartoffel schälen. Apfel, Wirsing und Süßkartoffel und in dünne Juliennestreifen schneiden. Frühlingszwiebel und Koriander klein schneiden und Jalapeños fein hacken. Süßkartoffel, Apfel, Wirsing, Frühlingszwiebel, Jalapeños und Koriander zum Dressing geben und gut vermischen.

**3.** Auf Tellern anrichten und mit Erdnüssen bestreuen. Nach Belieben mit Limettenscheibe garnieren.

**Zubereitungszeit/ Arbeitszeit:** ca. 45 Minuten

**Nährwerte pro Portion (bei 6 Personen):**

160 kcal/ 670 kJ

3 g Eiweiß

8 g Fett

18 g Kohlenhydrate