

## Essen im Westen

### Gado Gado mit scharfer Erdnuss-Sauce

Von Gabi Völlings (Restaurant Petersilchen, Xanten)

#### Zutaten für 6 Personen:

##### Für den Salat:

3 große gekochte Kartoffeln, geviertelt  
250g frische Bohnensprossen, gewaschen  
500g grüne Bohnen, 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchiert  
3 Karotten, gestiftelt und blanchiert  
1/2 Kohlkopf, in feine Streifen geschnitten  
1 Salatgurke, gestiftelt  
1 Päckchen Kresse  
3 hartgekochte Eier, halbiert  
30 vegetarische Seitan- oder Gemüsebällchen (aus der Kühltheke, im gut sortierten Supermarkt oder Reformhaus - 5 Bällchen pro Person)

##### Für die Erdnuss-Sauce:

1EL feingehackte Zwiebel  
1 Knoblauchzehe, fein zerdrückt  
1 1/2EL frischer Ingwer, fein gehackt  
1 rote Chilischote, entkernt und fein gehackt  
8EL Erdnussbutter  
1 Prise Salz  
250ml Wasser  
1EL dunkle Sojasauce  
2TL brauner Zucker  
1EL Tamarinden- oder Zitronensaft  
Bei Bedarf:  
Süße Chilisauce aus dem Asia-Laden (für fruchtigere Schärfe)  
Erdnüsse, gehackt

#### Zubereitung

Den Salat auf einer Platte oder einem Teller anrichten.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chili etwa eine Minute bei schwacher Hitze rösten. Dann die Erdnussbutter mit dem Wasser dazugeben und so lange rühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Vom Feuer nehmen, Salz, Sojasauce, Zucker und Tamarindensaft einrühren. Wenn nötig, noch so viel Wasser hinzufügen, dass die Paste dickflüssig wird. Nach Geschmack süße Chilisauce hinzufügen und Sauce warm halten.



Die vegetarischen Bällchen kurz und bei mittlerer Temperatur in Pflanzenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Salat anrichten.

Warme Erdnuss-Sauce über den Gado-Gado-Salat träufeln und servieren. Wer mag, kann noch gehackte Erdnüsse hinzufügen.

Guten Appetit!