

# Asiatisches Schweinebraten-Baguette mit Chinakohl



250–300 g	Chinakohl
1	Zwiebel
2-3 Stiele	Petersilie
2-3 EL	heller Balsamico-Essig
	Salz
	Pfeffer
2-3 EL	Öl
300 g	Schweinebraten (mit Kruste)
4	Baguettebrötchen (à ca. 60 g)
3-4 EL	Mayonnaise
	Sriracha-Soße

## Zubereitung

- 1 Chinakohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Essig, Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren. Öl darunterschlagen.
- 2 Chinakohl und Vinaigrette vermengen.
- 3 Brötchen waagerecht aufschneiden. Unterhälften mit Mayonnaise bestreichen, mit Chinakohl und Schweinebraten belegen. Mit Chili-Soße beträufeln und mit Schwarze bestreuen. Oberen Brötchenhälften auflegen.