



# Glasnudelsalat mit Minze und crunchy Apfel Chips

🕒 20–30 Min   

## Zubereitung

### Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 200 g    | Glasnudeln                  |
| 1 Stk.   | Mango, frisch               |
| 0.5 Stk. | Gurke                       |
| 200 g    | Erbsenschoten               |
| 2 Stk.   | Jungzwiebel                 |
| 2 EL     | Sesamöl                     |
| 4 EL     | Wasser                      |
| 4 EL     | Essig                       |
| 2 EL     | Sesamsamen                  |
| 1 Tasse  | Minze, frisch               |
| 1 Tasse  | Koriander, frisch           |
| 1 EL     | ♦ Mango-Kräuter<br>fruchtig |
| 30 g     | ♦ Apfel-Minze Chips         |
| 1        | Handvoll Sojasprossen       |

- 1 Die Glasnudeln nach Packungsangabe zubereiten. Die fertigen Glasnudeln mit kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Erbsenschoten in kochendes Salzwasser geben. Nach 4 Minuten abgießen und ebenfalls abschrecken.
- 2 Die Gurke und Jungzwiebel in Stücke und Scheiben schneiden. Die frische Minze und den Koriander fein hacken. Die Mango schälen und in feine Streifen schneiden.
- 3 Für das Dressing die Kotányi Salatmischung mit Wasser, Sesamöl und Essig in einer Tasse miteinander verrühren.
- 4 Die Glasnudeln in einer Schüssel mit dem Dressing vermischen. Nun die Glasnudeln auf einem Teller anrichten und mit den frischen Zutaten garnieren. Danach mit etwas Sesam bestreuen.
- 5 Als Topping die Kotányi Apfel-Minze Chips verwenden, für eine extra Portion Crunch zum sommerlichen Glasnudelsalat.

