

Asiatischer Nudelsalat

20–30 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

80 g	Udon Nudeln
2 TL	Sesamöl
80 g	Edamame
80 g	Rotkraut (gehobelt)
1 Stk.	Karotte (in dünne Streifen oder Spiralen geschnitten)
1 Stk.	Gurke (in dünne Scheiben oder Streifen geschnitten)
2 Stk.	Jungzwiebel (in feine Ringe geschnitten)
1 Stk.	Paprika, rot (in kleine Würfel geschnitten)
3 Stk.	Radieschen (in feine Streifen geschnitten)
30 g	Erdnüsse, geröstet und gesalzen

Für das Dressing

2 EL	Sesamöl
1 Stk.	Limette, frisch
2 EL	Erdnussmus, cremig
1 EL	Asiatische Kräuter
1 Prise	Himalayasalz

Zubereitung

1 Im ersten Schritt werden die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser nach Packungsangabe zubereitet. Nach der Kochzeit abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken. Das verhindert, dass die Nudeln zusammenkleben.

TIPP: Falls der Salat erst später genossen wird, die Nudeln in etwas Sesamöl schwenken. So verkleben diese nicht, wenn sie kalt sind.

2 Das Gemüse in Streifen und Würfel schneiden und mit den Udon Nudeln vermischen.

3 Für das Dressing das Sesamöl mit dem Erdnussmus verrühren. Den Saft einer Limette und die asiatische Kräutermischung von Kotányi hinzugeben. Mit einer Prise Himalayasalz verfeinern und etwas ziehen lassen.

4 Damit das Gemüse frisch und knackig bleibt, den Salat erst kurz vor dem Anrichten mit dem Dressing übergießen. Mit den gesalzenen und gerösteten Erdnüssen toppen und genießen.