

Glasnudelsalat mit Minze und crunchy Apfel Chips

20–30 Min

Zubereitung

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 vier 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.

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 fruchtig
30 g	ARCHIVE: Apfel-Minze Chips
1	Handvoll Sojasprossen