



# 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 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.

## 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	♦ Apfel-Minze Chips
1	Handvoll Sojasprossen

