Kalter Udon Nudel Salat mit Melone

30–35 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

150 g	Udon Nudeln
0.5 Stk.	Zuckermelone
0.5 Stk.	Salatgurke
2 Stk.	Jungzwiebel
2 EL	Erdnüsse
2 EL	Cashewkerne
1 Tasse	Koriander, frisch
1	Handvoll frischer Zuckerschoten

Für das Dressing

3 EL	Misopaste, hell
2 EL	Reisessig
2 EL	Reissirup
2 EL	Sesamöl
1 TL	Mango-Kräuter fruchtig
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. In einem Topf mit etwas Salzwasser die Zuckerschoten blanchieren. Danach mit kaltem Wasser abschrecken. Nun die Udon Nudeln laut Packungsangabe zubereiten und abschließend ebenfalls mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Die Zuckermelone halbieren und entkernen. Mit einem kleinen Kugelformer Kügelchen aus der Melone ausstechen. Wer keinen Kugelformer hat, kann die Melone einfache in feine Würfelchen schneiden.
3. Die Gurke waschen und der Länge nach in Streifen schneiden. Die Jungzwiebel in feine Stücke schneiden. Den Koriander grob hacken.
4. Anschließend wird das Dressing zubereitet. Dafür wird die Misopaste, der Reisessig, der Reissirup und das Sesamöl mit der Kotányi Spice up my Salad Mischung verrührt.
5. Zuerst die Nudeln mit dem Dressing vermischen und anschließend die Gurkenstreifen, Jungzwiebel und Erbsenschoten hinzufügen. Zum Schluss die Melonenkugeln vorsichtig untermischen.
6. Den Salat auf zwei Teller aufteilen und mit dem gehackten Koriander sowie den Erdnüssen und Cashewkernen garnieren.