



Zutaten 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

Kalter Udon Nudel Salat mit Melone

🕒 30–35 Min

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 einfach 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.

