

Asiatischer Nudel-Salat

Für 2 Personen:

200 g Mie-Nudeln	1 rote Peperoni	1 rote Spitzpaprika
1 rote Zwiebel	1 große Karotte	1/4 Chinakohl
1 Bund Koriander	1 Spur Sesamöl	2 Limetten
200 ml Kokosmilch	1 grüne Chilischote,	in feinen Ringen
100 g Erdnussbutter	50 ml Sojasauce	50 g geröstete Erdnüsse
100 g Sojasprossen		

Mie-Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente garen. Peperoni in dünne Ringe schneiden. Spitzpaprika in feine Streifen schneiden. Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden.

Karotte halbieren und in feine Stifte schneiden.

Chinakohl in feine Streifen schneiden. Koriander grob zerschneiden.

Mie-Nudeln abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Sesamöl an die Nudeln geben und einmal durchrühren. Nudeln mit einer Schere zerschneiden.

Nudeln mit Peperoni, Paprika, Zwiebel, Karotte, Chinakohl und Koriander in eine Schüssel geben.

Für das Dressing etwas Limettenschale und Limettensaft, Kokosmilch, grüne Chilischotenringe, Erdnussbutter und Sojasauce verrühren.

Erdnüsse und Sojasprossen zu den Nudeln und dem Gemüse in die Schüssel geben und alles miteinander vermengen. Dressing darübergießen und alles nochmal gut vermengen.

Steffen Henssler am 21. Juli 2022