

Kalter Soba-Nudelsalat mit Sesam-Dressing

Gesamtzeit **9 Min.** 5 Min. Vorbereitungszeit 4 Min. Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für den Salat:

- 500 g** Soba-Nudeln (1,27 kg gekocht)
 - 330 g** rote Paprika, in dünnen Scheiben (7 x 1 cm)
 - 140 g** Karotten, in Julienne geschnitten
 - 20 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
 - 60 ml** Reisessig
 - 60 ml** Kikkoman Toasted Sesame Oil
 - 42 g** Honig
 - 10 g** Ingwer, gerieben
 - 6 g** Knoblauchzehen, gehackt
 - 120 ml** Kikkoman Sesamsauce
- Für die Deko:**
- 70 g** Frühlingszwiebeln, gehackt
 - 350 g** Gurke, in dünnen Streifen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Soba-Nudeln 4 Minuten kochen. Abgießen und unter kaltem Wasser abspülen, um den Kochvorgang zu stoppen.

Schritt 2

Paprika, Karotten und die gekochten Soba-Nudeln in einer großen Schüssel vermengen.

Schritt 3

In einer weiteren Schüssel Kikkoman Sojasauce, Reisessig, Kikkoman Sesamöl, Honig, Ingwer, Knoblauch und Kikkoman Sesamsauce verquirlen, um das Dressing zuzubereiten. Das Dressing über die Nudel-Gemüse-Mischung gießen und verrühren, bis alles gleichmäßig bedeckt ist.

Schritt 4

Mit Frühlingszwiebeln und Gurke garniert servieren.