

Asiatischer Nudelsalat

Zubereitungszeit **35 Minuten**

Kalorien pro Portion **1484**



Zutaten für 4 Personen

- 200 g chinesische Eiernudel
- 200 g Zuckerschoten
- 1 Chilischote
- 1/2 Weißkohl
- 4 Pflanzenöl
- 8 Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 2 Weißweinessig
- 2 Koriander
- 1 Prise Pfeffer
- Ingwer
- 2 TL Honig

Nudeln in reichlich kochendem Wasser nach Packungsanweisung „al dente“ zubereiten.

Zuckerschoten waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Paprikaschoten und Chilischote halbieren und ebenfalls putzen und waschen.

Die Paprikaschoten in Streifen und die Chilischote in kleine Würfel schneiden.

Weißkohl putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Öl, Sojasauce, Essig und Koriander verrühren und mit Pfeffer, Ingwer und Honig würzen.

Nudeln, Zuckerschoten, Paprika- und Chilischoten sowie Weißkohl mit dem Dressing vermischen, kurze Zeit durchziehen lassen und servieren.

Tipps: Wenn Sie das Nudel-Kochwasser mit Kikkoman Sojasauce verfeinern, erhalten die Nudeln schon beim Kochen eine besonders pikante Note. Wenn Sie den Kohl lieber leichter verdaulich mögen, können Sie diesen bereits in Streifen geschnitten kurz in kochendem Wasser blanchieren.

Guten Appetit!