KIKKOMAN

Orzo-Nudelsalat mit Sommergemüse

Gesamtzeit **28 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **8 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.465 kJ / 350 kcal

Fett: **15 g** Eiweiß: **10 g**
Kohlenhydrate: **45 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

120 g	Orzo-Nudeln
2 EL	frischer Limettensaft
2 EL	Olivenöl
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 EL	Honig
50 g	Kirschtomaten, halbiert
50 g	Salatgurke, gewürfelt
1	gelbe Paprika, gewürfelt
1	Frühlingszwiebel, gewürfelt
35 g	Pecorino Romano-Käse, gerieben
10 g	frische Kräuter zum Garnieren (z. B. Basilikum, Dill oder Petersilie)
40 ml	Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl

ZUBEREITUNG

Schritt 1

120 g Orzo-Nudeln
Die Orzo-Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Abgießen und vollständig abkühlen lassen.

Schritt 2

2 EL frischer Limettensaft - **2 EL** Olivenöl - **2 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **1 EL** Honig
In einer kleinen Schüssel Limettensaft, Olivenöl, Honig und Kikkoman Sojasauce zu einem Dressing verquirlen.

Schritt 3

50 g Kirschtomaten, halbiert - **50 g** Salatgurke, gewürfelt - **1** gelbe Paprika, gewürfelt - **1** Frühlingszwiebel, gewürfelt - **35 g** Pecorino Romano-Käse, gerieben - **10 g** frische Kräuter zum Garnieren (z. B. Basilikum, Dill oder Petersilie) - **40 ml** Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl
Die Orzo-Nudeln mit dem Gemüse in einer großen Rührschüssel mischen. Das Limettendressing über den Salat gießen und vorsichtig verteilen. Mit Kräutern, Pecorino und Kikkoman Sauce für Poke Bowls garnieren.