KIKKOMAN

Soba-Nudelsalat mit Tahini-Dressing

Gesamtzeit **25 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.630 kJ / 390 kcal

Fett: **14 g** Eiweiß: **12 g**
Kohlenhydrate: **50 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

200 g	Soba-Nudeln
80 g	Karotte
100 g	Salatgurke
100 g	rote Paprika
0,5	rote Zwiebel
30 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
10 ml	Reisessig
10 ml	Ahornsirup oder Honig
10 g	Tahini
120 g	Kirschtomaten, rot und gelb
	Einige Korianderblättchen zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

200 g Soba-Nudeln - **80 g** Karotte - **100 g** Salatgurke - **100 g** rote Paprika - **0,5** rote Zwiebel
Soba-Nudeln gemäß Packungsanweisung garen, unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Karotte schälen und zusammen mit Gurke und Paprika ca. 5 cm lange, dünne Streifen schneiden. Zwiebel in dünne Spalten schneiden.

Schritt 2

30 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **10 ml** Reisessig - **10 ml** Ahornsirup oder Honig - **10 g** Tahini
Alle Zutaten zu einem Dressing verrühren.

Schritt 3

120 g Kirschtomaten, rot und gelb - Einige Korianderblättchen zum Garnieren
Kirschtomaten halbieren. Die Soba-Nudeln mit dem Gemüse vermengen, die Tomaten hinzufügen, das Dressing darübergießen und vorsichtig mischen. Mit den Korianderblättchen garnieren.