

Vietnamesischer Reisnudelsalat

Gesamtzeit **35 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

| | |
|---------------|---------------------------------------|
| 300 g | Reisnudeln |
| 1 | Romana Salatherz |
| 1 | Gurke |
| 2 | Karotten |
| 100 g | Erdnüsse |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 200 g | Hähnchenbrüste ohne Haut |
| 4 EL | Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce |
| 2 EL | Honig |
| 2 EL | Rapsöl |
| 1 Bund | Koriander |
| 1 | Limette |
| 2 | Chilischoten |
| 100 ml | Apfelsaft |

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Reisnudeln in einer Schüssel mit kaltem Wasser ca. 6 Minuten einweichen, dann mit heißem Wasser übergießen.

Schritt 2

Romanasalat waschen, trocknen und grob schneiden. Gurke und Karotten waschen und in Streifen schneiden. Erdnüsse grob hacken. Knoblauch schälen und klein schneiden.

Schritt 3

Hähnchenbrust in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten. Mit 2 EL [Kikkoman Sojasauce](#) und 1 TL Honig glasieren. Knoblauch hinzugeben.

Schritt 4

Koriander waschen, trocknen und abzupfen. Limette abreiben und auspressen. Chilischoten waschen, halbieren und klein schneiden. In einer Schüssel Apfelsaft, Limettenabrieb und -saft, 1 TL Honig, 2 EL [Kikkoman Sojasauce](#) und Chili abschmecken.

Schritt 5

Reisnudeln auf die Bowls aufteilen. Mit Salat, Gemüse, Erdnüssen und Hähnchenwürfeln anrichten. Das Dressing über den Salat geben. Mit Koriander garnieren.