



Glasnudelsalat mit Erdnusss dressing

Für den Salat:

100 g Lien Ying Mungbohnen Vermicelli glutenfrei

1 rote Paprika

1 Karotte

0.5 Gurke

1 Rotkohl

1 Frühlingszwiebel

Etwas frischer Koriander

Nach Belieben geröstete Erdnüsse

Für das Erdnussbutter Dressing:

3 Esslöffel Nick Peanutbutter creamy

2 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

1 Esslöffel Limettensaft

1 Esslöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Salz, Pfeffer

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Wasser, um die Konsistenz anzupassen

Glasnudelsalat mit Erdnusss dressing

1.

Die Glasnudeln nach Packungsanweisung zubereiten.

(Tipp: Die Glasnudeln nach der Zubereitung am Besten mit einer Schere kleiner schneiden.)

Paprika, Karotte, Gurke und Rotkohl in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und Koriander sowie die Erdnüsse grob hacken.

Für das Dressing alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Damit sich die Erdnussbutter besser vermischen lässt, kann sie vorher etwas erwärmt werden.)

Paprika, Karotte, Gurke, Rotkohl, Frühlingszwiebel, Koriander und Erdnüsse in eine große Schüssel geben. Die abgekühlten Glasnudeln hinzufügen und vorsichtig vermengen. Das Erdnussbutter-Dressing über den Salat gießen und alles gut vermischen.