



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Koriander Limetten Nudeln

Koriander Limetten Nudeln

250 g Lien Ying Reis Bandnudeln

1 Limette (Saft und abgeriebene Schale)

3 Esslöffel Lien Ying Ponzu Sojasauce

4 Esslöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Teelöffel frischer Ingwer, gerieben

2 Teelöffel Lien Ying Crispy Chili in Öl

2 Esslöffel frischer Koriander, grob gehackt

1 Teelöffel Lien Ying Koriander Paste

1 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

Koriander Limetten Nudeln

1.

Die Reisbandnudeln nach Packungsanleitung zubereiten.
Beiseite stellen.

In einer großen hitzebeständigen Schüssel den gehackten
Koriander, den fein gehackten Knoblauch, den

geriebenen Ingwer, das Chiliöl, den Honig und die Limettenzeste vermengen.

Das Sesamöl in einem Topf bei mittlerer bis hoher Hitze für 3-4 min. erhitzen, bis es heiß ist und kleine Bläschen zu sehen sind.

Die Hitze ausschalten und sofort das heiße Öl vorsichtig über die Schüssel mit den Zutaten gießen. Gut vermischen.

Sojasauce, Limettensaft und Korianderpaste hinzufügen und gut vermischen.

Die Nudeln hinzufügen und gut vermischen. Mit Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.