

Mie-Nudelsalat

Zutaten:

500g Mie-Nudeln
½ Chinakohl
1 Bund Lauchzwiebeln
200g Möhren
150g Paprika
250g Mungobohnenkeimlinge
5 EL Sojasauce
5 EL Öl
1 Limette
1 EL Sesam
3 EL süß-saure Sauce



Zubereitung:

Die Mie-Nudeln einmal zerbrechen und in kochendes Wasser geben, 5 Minuten ziehen lassen und kalt abspülen, beiseite stellen.

Die Limetten auspressen.

Sojasauce, Limettensaft, Sesamöl und süß saure Sauce miteinander zu einem Dressing vermischen.

Den Chinakohl, die Paprika und die Lauchzwiebeln in feine Streifen schneiden, die Möhren raspeln.

Alle Zutaten miteinander vermischen und den Sesam dazu geben.

Am besten schmeckt der Salat, wenn man ihn mindestens eine Stunde ziehen lässt.

Wer es fruchtiger mag, kann noch Ananas klein schneiden und dazu geben.