

Asia Nudelsalat

Zutaten für eine große Schüssel:

- Chinakohl (ein kleiner)
- 3 Möhren
- 3 Frühlingszwiebeln
- 100 ml Öl
- 1 TL Salz
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Sojasauce
- 3 EL Essig
- 100 g Mandelstifte
- 100 g Nüsse (oder Samen, gemischt)
- 2 Asia Nudelsnack (oder Alternativprodukt)



Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Asia Yum Yum Salat selber machen - so gehts:

1. Schneide den Chinakohl in mundgerechte Stücke und wasche ihn. Gib ihn in eine große Schüssel.
2. Die Möhren schälst du und schneidest sie in dünne Stifte.
3. Die Zwiebeln werden ebenso gewaschen und in Ringe geschnitten. Gib die Zwiebelringe und die Möhrenstifte mit in die Schüssel.
4. Zerbröle die Nudeln aus deinem Asia-Nudelsnack und gib sie ebenfalls, so trocken wie sie sind, dazu.
5. Verrühre die Würzpaste des Asia Nudelsnacks mit dem Salz, dem Öl, dem Zucker und dem Essig.
6. Die Mandelstifte und Samen oder Erdnüsse röstest du in einer Pfanne ohne Fett an - pass aber auf, dass sie nicht zu braun werden.
7. Gib das Dressing zum Asia-Nudelsalat und verrühre alles gründlich. Stelle ihn dann bis zum Verzehr kalt.
8. Die gerösteten Nüsse rühre ich erst kurz vor dem Servieren unter, damit sie schön knackig bleiben.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

