


Asiatischer Nudelsalat.

 **15 Min.**  **25 Min.**  **einfach**
Arbeitszeit Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

- g Mie-Nudeln (z.B. Taste of Asia)**
- EL Teriyaki-Soße (z.B. Taste of Asia)**
- TL Weißweinessig**
- TL Chiliflocken (z.B. Würz&Co.)**
- EL Sonnenblumenöl**
- g rote Paprikaschote**
- g Möhren**
- Frühlingszwiebel(n)**
- EL Erdnüsse, geröstet und gesalzen**

Zubereitung:

- 1** Mie-Nudeln nach Packungsanweisung kochen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
- 2** Für das Dressing Teriyaki-Soße, Essig und Chiliflocken kurz aufkochen, vom Herd ziehen und Öl unter kräftigem Rühren hinzufügen. Anschließend abkühlen lassen.
- 3** Paprika waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen, Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden.
- 4** Möhren schälen und in feine Streifen schneiden.
- 5** Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden.
- 6** In einer Schüssel Gemüse, Mie-Nudeln und das Dressing vermischen. Salat ca. 10 Min. durchziehen lassen, dann in Schüsseln oder auf Salattellern anrichten und mit den Erdnüssen toppen.

Tipp: Je länger der Nudelsalat ziehen kann, desto stärker nehmen die Mie-Nudeln die Würzung auf. Wenn du es geschmacklich intensiver magst, kannst du nach Bedarf natürlich auch mit mehr Teriyaki-Dressing abschmecken.