

Reisbandnudelsalat mit Erdnuss-Dressing

Dieser Salat schmeckt fantastisch, ist richtig bunt und perfekt zum Reste-Verwerten.

Vorbereitung 25 Min. · Kochzeit 10 Min. · Gesamtzeit 35 Min. · 2 Portionen

Zutaten

für den Salat:

225 g Reisbandnudeln
1 rote Paprika
1/4 Rotkohl
2 Möhren
1 Salatgurke
2 Frühlingszwiebeln
undefined

für das Dressing:

5 EL Soja-Sauce
4 EL Reisessig
1 EL Sesamöl
1 Knoblauchzehe
1 daumengroßes Stück Ingwer
1 1/2 EL Erdnussmus
Saft von 1 Limette
Chili nach Geschmack
undefined

Außerdem:

undefined
eine Handvoll Erdnüsse (geröstet und gesalzen)
frischer Koriander

Zubereitung

1. Zuerst kocht ihr die Reisbandnudeln nach Packungsanweisung.
2. Während die Nudeln kochen, bereitet ihr das Dressing vor. Schält Knoblauch und Ingwer und hackt beides so fein wie möglich. Gebt 5 EL Soja-Sauce, 4 EL Reisessig, 1 EL Sesamöl, 1 ½ EL Erdnussmus, den Saft einer Limette und Chili (je nach Geschmack) in eine kleine Schüssel. Gebt Knoblauch und Ingwer dazu und verrührt alles mit einem kleinen Schneebesen.

3. Dann bereitet ihr das Gemüse vor. Schält die Möhren und die Salatgurke und schneidet sie (genauso wie das andere Gemüse) in feine Streifen, Ringe bzw kleine Stücke. Verteilt das Gemüse und die abgekühlten Nudeln in einer großen Salatschüssel.
4. Gebt dann das Dressing darüber und vermengt alles vorsichtig miteinander. Gebt kurz vor dem Servieren eine Handvoll Erdnüsse und eine Handvoll Korianderblätter über den Salat.