

Glasnudelsalat mit Erdnuss-Limetten-Dressing



► Beschreibung

Leichter, würziger Nudelsalat mit knackigem Gemüse und cremigem Erdnussdressing – perfekt zum Mitnehmen.

► Zutaten

200 g Glasnudeln
1 grosse Karotte (feine Streifen)
1 rote Paprika (feine Streifen)
200 g Edamame (TK, vorgekocht)
3 Frühlingszwiebeln (Ringe)
3 EL Erdnussmus
Saft von 2 Limetten
2 EL Sojasauce
1 EL Ahornsirup

► Zubereitung

1. Glasnudeln nach Packungsangabe garen, kalt abschrecken.
2. Karotte, Paprika und Frühlingszwiebeln vorbereiten; Edamame auftauen.
3. Dressing aus Erdnussmus, Limettensaft, Sojasauce und Ahornsirup glattrühren.

4. Alles in einer Schüssel mischen und 10 Min. ziehen lassen.

➤ **Zusatzinfos**

Für Schärfe etwas frische Chili ins Dressing geben.

Erstellt mit der ZUTATO-App

