



# Rezept der Woche

## Asia-Salat mit gebratenen Nudeln

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Bandnudeln
- 1 Bund Asia-Salat
- 2 Gelbe Bete
- 1 Zucchini
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Sesamöl
- 6 EL Sojasauce
- 2 TL Currypaste Red Thai
- 2 EL Sesam

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abschrecken und zur Seite stellen. In der Zwischenzeit den Asia-Salat putzen, waschen, gut abtropfen lassen und klein schneiden.

Den Sesam in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten und zur Seite stellen. Die Gelbe Bete und die Zucchini waschen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Röllchen schneiden, ein paar davon zur Seite stellen. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

In einer Pfanne oder einem Wok das Sesamöl erhitzen, die Gelbe Bete und die Zucchini einige Minuten darin anbraten, den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln zugeben und kurz mit anbraten. Das Gemüse soll noch bissfest bleiben. Die Nudeln zusammen mit der Sojasauce und der Currypaste zugeben und untermischen. Zum Schluss noch den Asia-Salat ohne Hitze unterheben, so dass er nur durch die Hitze der Nudeln etwas gedünstet wird. Die Nudeln auf Teller verteilen und vor dem Servieren mit den übrigen Frühlingszwiebelröllchen und dem gerösteten Sesam bestreuen.