

Asia-Nudelsalat mit Chinakohl und Erdnüssen (4 Portionen)

Dauer: 60 Minuten

Zutaten:

200g Mie Nudeln
50ml hellen Balsamicoessig
50ml Öl
30g Zucker
30ml Sojasoße
½ TL Salz & Pfeffer
1 Chinakohl (in feine Streifen geschnitten)
3-4 Frühlingszwiebeln
100g Erdnüsse geröstet

Zubereitung:

Nudeln zerbrechen, mit kochendem Wasser übergießen und ca. 2 Minuten (bis bissfest) ziehen lassen, abgießen. Essig, Öl, Zucker, Sojasoße für Dressing aufkochen und heiß über Nudeln gießen. Chinakohl zur heißen Masse hinzugeben, mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren: Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und mit den Erdnüssen unterheben.

