

Asiatischer Nudelsalat

Gesamtzeit **35 Min.** 35 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):

14'840 kJ / 354 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

200 g	chinesische Eiernudeln
200 g	Kefen
2	rote Peperoni
1	kleine rote Chilischote
0.5	kleiner Weisskohl
4 EL	Pflanzenöl
8 EL	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
2.5 EL	Weissweinessig
2 EL	geschnittener Koriander
	frisch gemahlener Pfeffer
	Ingwer, gemahlen
1.5 TL	Honig

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Nudeln in reichlich kochendem Wasser nach Packungsanweisung „al dente“ zubereiten. Kefen waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Peperoni und Chilischote halbieren und ebenfalls putzen und waschen. Die Peperoni in Streifen und die Chilischote in kleine Würfel schneiden.

Weisskohl putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Öl, Teriyaki Marinade & Sauce, Essig und Koriander verrühren und mit Pfeffer, Ingwer und Honig würzen.

Nudeln, Kefen, Peperoni und Chilischoten sowie Weisskohl mit dem Dressing vermischen, kurze Zeit durchziehen lassen und servieren.