

Chinesischer Nudelsalat

Zutaten für 4 Personen

Dressing

4 EL	Reisessig	
4 EL	Sesamöl	
1 EL	Zitronensaft	
10g	Zitronenschale	reiben
4 TL	Chinatown	alles mischen
200g	Reisnudeln	im heissen Wasser (fast kochend) 6 Minuten quellen lassen. Kalt abschrecken und sofort mit dem Dressing vermischen
100g	Champions	in Scheiben schneiden
150g	Spitzpeperoni	in dünne Streifen schneiden
3 Stk	Karotten	Julienne schneiden
100g	Mungosprossen	alles in einer Schüssel mischen, zur Seite stellen
2 EL	Sesamöl	
180g	dünne Trutenplätzli	in 5mm breite Streifen schneiden
4 TL	Chinatown	würzen, im Öl anbraten das Gemüse dazugeben und 5 Minuten mitdünsten
6 EL	Sojasauce	ablöschen
		mit den Reisnudeln mischen, 2-3 Stunden ziehen lassen
nach belieben	Salatgurke Chinakohl	vor dem Servieren untermischen



Die verwendeten Vital-Cuisine-Gewürze:

Chinatown