

Asiatischer Nudelsalat Yum-Yum-Style

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Chinakohl
- 2 Instant Nudel-Snack (z.B. Yum-Yum)
- 1 Möhre
- 1 Frühlingszwiebel
- 70 g Mandelstifte



Für das Dressing:

- 60 ml Sonnenblumenöl
- 40 ml Wasser
- 2 EL Essig
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL brauner Zucker

Als Topping:

- Erdnüsse (oder Sonnenblumenkerne)

Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide den Chinakohl und die Möhre in dünne Streifen. Wasche die Frühlingszwiebel und schneide sie in Ringe. Gib alles in eine Schüssel. Zerbrösel die Instant Nudeln dazu.
2. Verrühre Sonnenblumenöl, Wasser, Essig, Sojasauce und braunen Zucker mit der Würzmischung aus den Instant-Nudeln. Gieße das Dressing über die Gemüse-Nudelmischung und verrühre alles gut.
3. Röste die Mandeln ohne zusätzliches Fett in einer Pfanne. Mische sie unter den Nudelsalat. Stelle ihn bis zum Verzehr kalt. Bestreue ihn vor dem Servieren nach Belieben mit gerösteten Erdnüssen oder Sonnenblumenkernen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

