

Asiatischer Spaghettisalat mit Sojasauce

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Spaghetti
- 2 Möhren (große)
- 4 Frühlingszwiebeln
- 3 EL Bambussprossen

Für das Asia-Dressing:

- 40 ml Sesamöl
- 60 ml Sojasauce
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 EL Honig
- 1 TL Kurkuma
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Prise Kreuzkümmel
- 2 TL Koriander
- 2 TL Paprikapulver (edelsüß)



Optional als Topping:

- 3 EL Röstzwiebeln
- Chiliflocken

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Verrühre alle Zutaten für das Dressing.
2. Koche die Spaghetti nach Packungsanleitung al dente. Gieße sie ab und gib sie in eine Schüssel.
3. Raspel die Möhre dazu. Schneide die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und mische sie unter.
4. Gieße das Dressing über den Spaghettisalat und vermische alles gut. Lass den

Nudelsalat für etwa eine Stunde im Kühlschrank durchziehen.

5. Serviere den Spaghettisalat mit Röstzwiebeln und nach Belieben mit Chiliflocken.

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

