



ASIATISCHER NUDELSALAT



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften
- Keine Mayonnaise notwendig



10



leicht

Tipps

Dazu gebratene Garnelen servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis

125 ml Sonnenblumenöl

50 ml Sesamöl, geröstet

50 ml Weisser Balsamico-Essig

1 EL Sojasauce

60 g süsse Chilisauce

1 EL Estragonsenf

0.5 rote Peperoni, geschnitten

2 Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten

90 g Bambussprossen Konserve, abgetropft

100 g Erbsenschoten, fein geschnitten

0.5 Limette(n), Saft davon

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

2 Msp. Peperonipulver, edelsüß

450 g Udon Nudeln, gekocht, abgekühlt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Sonnenblumenöl, Sesamöl, Balsamico Essig, Sojasauce und Chilisauce dazugeben und gut verrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.