



# 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 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Rahm-Basis

**250 ml** Sonnenblumenöl

**100 ml** Sesamöl, geröstet

**100 ml** Weisser Balsamico-Essig

**2 EL** Sojasauce

**120 g** süsse Chilisauce

**2 EL** Estragonsenf

**1** rote Peperoni, geschnitten

**4** Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten

**180 g** Bambussprossen Konserve, abgetropft

**200 g** Erbsenschoten, fein geschnitten

**1** Limette(n), Saft davon

**4** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

**4 Msp.** Peperonipulver, edelsüß

**900 g** Udon Nudeln, gekocht, überkühlt

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.