



# 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

<b>250 g</b>	QimiQ Classic
<b>125 ml</b>	Sonnenblumenöl
<b>50 ml</b>	Sesamöl, geröstet
<b>50 ml</b>	Weißer Balsamico-Essig
<b>1 EL</b>	Sojasauce
<b>60 g</b>	süße Chilisauce
<b>1 EL</b>	Estragon-Senf
<b>0.5</b>	Rote Paprikaschote(n), geschnitten
<b>2</b>	Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten
<b>90 g</b>	Bambussprossen Konserve, abgetropft
<b>100 g</b>	Erbsenschoten, fein geschnitten
<b>0.5</b>	Limette(n), Saft davon
<b>2</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
<b>2 Msp.</b>	Paprikapulver, edelsüß
<b>450 g</b>	Udon Nudeln, gekocht, abgekühlt
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

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