Chinesischer Nudelsalat

Rezept und Foto von Carmen Müller

Zutaten:
500 g Woknudeln
Salz
etwas Olivenöl
2 mittelgroße Stangen Porree
2 Gläser Mungosprossenkeimlinge (Abtropfgewicht je ca. 200 g)

Dressing:
2-3 EL Maggi
Ca. 10 EL Miracel Whip light
4 EL Currypulver
4 EL Sojasauce salzig
Ca.3 EL Wasser
Salz, Pfeffer
Saft einer ausgepressten Zitrone

Zubereitung:
Woknudeln in Salzwasser bißfest kochen, auf ein Backblech geben zum Auskühlen und mit etwas Olivenöl vermischen.

Porree in feine Ringe schneiden

2 Gläser Mungosprossenkeimlinge (Abtropfgewicht je ca. 200 g)mit den kalten Nudeln vermischen.

Die Zutaten für das Dressing in der Gewürzmühle vermischen und über den Salat geben.

Mindestens zwei Stunden ziehen lassen.

Guten Appetit!