

# Asiatischer Nudelsalat

## Der perfekte Nudelsalat für den nächsten Grillabend



1. Glasnudeln oder Reissnudeln in eine Schüssel geben und mit abgekochtem Wasser übergießen und 8 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit das Gemüse klein schneiden. Karotten in Julienne Streifen schneiden, Tomaten vierteln, Paprika in Streifen schneiden und Frühlingszwiebel in Ringe und alles miteinander vermengen.
3. Für das Dressing alle dafür vorgesehene Zutaten miteinander vermischen.
4. Nudeln in ein Sieb geben und kalt abspülen. In eine Schüssel geben und das Gemüse und Dressing hinzugeben. Alles miteinander vermengen.

### Zutaten für 2 Portionen:

- 100 g Glasnudeln, oder Reissnudeln
- 1 Frühlingszwiebel(n)
- 4 Cocktailtomaten
- 1 Karotte(n)
- 1 Spitzpaprika, rot

### Für das Dressing:

- 1 etwas Zitronensaft, von einer Zitrone
- 2 EL Granatapfelsirup
- 1 TL Paprikamark, scharf, gehäuft
- 4 EL Sojasauce
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- ½ EL Sesamöl

**Rezept von: CookBakery**