

Japanischer Nudelsalat



Zutaten für 2 Portionen:

200 g chinesische Eiernudeln

1 kleine Zwiebel(n)

1 Dose Thunfisch

3 EL Mayonnaise

1 kleine Gurke(n)

Salz und Pfeffer

1 Schuss Sojasauce

Die Chinesischen Nudeln kurz (2 Minuten) gar kochen und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel fein hacken, die Gurke schälen, die Kerne entfernen und die Gurke in kleine Stücke schneiden, den Thunfisch abtropfen lassen und alles gemeinsam mit der Mayonnaise unter die Nudeln mischen. Zum Schluss noch mit etwas Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.