KIKKOMAN

Kalter Soba-Nudelsalat mit Sesam-Dressing

Gesamtzeit **9 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit **4 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für den Salat:

500 g	Soba-Nudeln (1.270 g gekocht)
330 g	rote Paprika, in dünne Scheiben geschnitten (7 x 1 cm)
140 g	Karotten, Julienne geschnitten
20 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
60 ml	Reisessig
60 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil
42 g	Honig
10 g	Ingwer, gerieben
6 g	Knoblauch, gehackt
120 ml	Kikkoman Sesamsauce

Für die Deko:

70 g	Frühlingszwiebeln, gehackt
350 g	Gurke, in dünne Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Soba-Nudeln 4 Minuten kochen. Abgießen und unter kaltem Wasser abspülen, um den Kochvorgang zu stoppen.

Schritt 2

Paprika, Karotten und gekochte Soba-Nudeln in einer großen Schüssel vermengen.

Schritt 3

In einer weiteren Schüssel Kikkoman Sojasauce, Reisessig, Kikkoman Sesamöl, Honig, Ingwer, Knoblauch und Kikkoman Sesamsauce verquirlen, um das Dressing zuzubereiten. Das Dressing über die Nudeln und die Gemüsemischung gießen und verrühren, bis alles gleichmäßig bedeckt ist.

Schritt 4

Mit gehackten Frühlingszwiebeln und Gurken garniert servieren.