KIKKOMAN

Reisnudel-Bowl mit Meeresfrüchten und Poke-Dressing

Gesamtzeit **30 Min.**

ZUTATEN

10 Portion(en)

Bowl:

1 kg	Meeresfrüchte, gemischt
3	Avocados
500 ml	Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl
800 g	Reisnudeln
1	rote Zwiebel
2	Mangos
2	Salatgurken
	Mais (Dose), optional
50 ml	Limettensaft
	Salz und Pfeffer

Servieren:

250 g	Frühlingszwiebeln, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Bowl: Meeresfrüchte mit Salz und Pfeffer würzen, mit Limettensaft beträufeln und kurz sehr heiß anbraten. Gurke halbieren und in Scheiben, Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Avocados und Mangos schälen und würfeln. Optional: Mais abgießen. Reisnudeln nach Packungsanweisung garen, anschließend etwas kleinschneiden.

Servieren: Nudeln und Gemüse in einer Schüssel mischen, Meeresfrüchte und Kikkoman Sauce für Poke Bowls hinzugeben und mit Frühlingszwiebeln servieren.