

Ramen-Salat mit Erdnussbutter-Dressing

Gesamtzeit **30 Min.**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Zutaten für die Ramen:

- 200 g** Ramen
- 2 Stück** Jungzwiebel
- 150 g** Sojabohnen
- 1 Handvoll** Koriander

Zutaten für die Dressing:

- 80 g** Erdnussbutter
- Saft einer halben Limette
- 3 EL** [Kikkoman Sushi & Sashimi Sojasauce](#)
- 1 EL** Sesamöl
- 1 EL** Mirin
- Ramen-Nudelwasser

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Ramen laut Packungsanleitung kochen. Eine halbe Tasse heißes Nudelwasser entnehmen.

Schritt 2

Für die Dressing alle Zutaten in ein Mixgefäß geben und auf höchster Stufe cremig pürieren. Nach und nach das warme Nudelwasser hinzugeben, bis eine sämige Sauce entsteht.

Schritt 3

Die Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden.

Schritt 4

Die fertigen Ramen mit dem Erdnussdressing vermengen und mit den Sojabohnen und Frühlingszwiebeln servieren.