



Asia Salat in superspicy

Zutaten

- Eine Handvoll gekochte Spaghetti
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Avocado
- eine Handvoll Kirschtomaten
- 1/2 Schlangengurke
- 3 cm frischen Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Sesamöl
- 200 ml Gemüsebrühe
- ein üppiger Schuss Sojasoße
- 1 Limette
- 2 EL Erdnussmus
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Bund Koriander
- ein paar Erdnüsse
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Erstmal der Salat: Paprika, rote Zwiebel, Schlangengurke, Avocado und Tomaten schneiden, Nudeln untermischen, zur Seite stellen.
2. Dann das Dressing: Ingwer und Knoblauch kleinschneiden und in Sesamöl anbraten.
3. Mit 200 ml Gemüsebrühe ablöschen und kurz köcheln lassen. Dann von der Platte nehmen und mit Sojasoße, Erdnussbutter und Limettensaft vermischen. Fertig ist das Dressing.
4. Salat und Dressing miteinander vermischen und zur Seite stellen.
5. Jetzt kommt die Deko: Das "Gschmackige" zum Schluss. Frühlingszwiebel kleinschneiden, Korianderblätter abzupfen und beim Anrichten über den Asia Salat geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wer mag, röstet auch noch ein paar Erdnüsse an und dekoriert damit.