

Reisnudelsalat



Zutaten

350 g dünne Reisnudeln
300 g grüne Bohnen
2 rote Zwiebeln
200 g Honigmelone
2 EL Erdnüsse
Frischen Koriander

Dressing

1-2 EL Reissessig
3-4 EL Soja Sauce hell
½ TL brauner Zucker
2 EL Erdnussöl
1 TL Sesamöl
1-2 TL Limettensaft
Chiliflocken

Zubereitung

Die Reisnudeln mit kochendem Salzwasser übergießen und 10 Minuten quellen lassen. Danach kalt abschrecken.

Die Bohnen in Salzwasser 8 Minuten bissfest garen, kalt abschrecken und schräg halbieren. Danach die roten Zwiebeln und die Honigmelone in feine Streifen schneiden. Alle Dressing-Zutaten der Reihe nach verrühren und über den Salat geben.

Zum Servieren 2 EL grob gehackte und geröstete Erdnüssen und einigen Korianderblättchen auf dem Reisnudelsalat verteilen.