

Kalte Reis-Nudeln mit **Erdnuss-Sesam-Soße**

_____ Bio Kochbox KW 26



Kalte Reis-Nudeln mit **Erdnuss-Sesam-Soße**



Für 2 Portionen:

- 120 g Reis-Nudeln
- 1 Möhre
- ½ Gurke
- 2 Lauchzwiebeln
- ½ Koriander

Für die Soße:

- 2 EL Erdnussmus
- 1 EL Sojasoße
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Agavendicksaft
- Saft einer halben Limette
- 2-3 EL Wasser

Für 4 Portionen:

- 240 g Reis-Nudeln
- 2 Möhren
- 1 Gurke
- 4 Lauchzwiebeln
- 1 Koriander

Für die Soße:

- 4 EL Erdnussmus
- 2 EL Sojasoße
- 2 TL Sesamöl
- 2 TL Agavendicksaft
- Saft einer Limette
- 4-6 EL Wasser

Eigener Vorrat

- Salz, Pfeffer
- 1 EL Sesam

Zubereitung:

Reis-Nudeln nach Packungsanweisung kochen, kalt abspülen. Gemüse waschen. Möhre in feine Streifen hobeln, Gurke in dünne Scheiben schneiden, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Alle Zutaten cremig verrühren, mit Wasser zur gewünschten Konsistenz bringen. Nudeln mit Gemüse und Sprossen vermengen, Soße darüber geben, mit Sesam und Koriander garnieren.

Kalt genießen!