



## Nudelsalat Peking

*500 g Spaghetti, 1 Blumenkohl, 1 Bd. Lauchzwiebeln, 1 Rote Zwiebel, 2 rote Paprika, 1 Chili, 1 Gl. Rohkostsalat von Marschland, Sojasauce, Olivenöl & Sesamöl, Süß Saure Sauce von Naturata, Paprika rosenscharf, Pfeffer & Kräutersalz*

Den Blumenkohl putzen, in Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten. Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, zum Blumenkohl geben und kurz mitbraten. Sojasauce zugießen und etwas schmoren lassen. Vom Herd nehmen und in eine große Schüssel geben. Die Paprika würfeln, die Zwiebel vierteln und in feine Ringe schneiden und die Chili fein hacken. Mit dem Rohkostsalat zum Blumenkohl geben und mit den restlichen Zutaten vermischen.

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser garen bis sie al dente sind, in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen (NICHT ABSCHRECKEN!). Die warmen Nudeln jetzt in die Schüssel geben und alles gleichmäßig miteinander vermischen. Ist der Salat zu trocken noch Süß Saure Sauce, Sojasauce und Öl nachgießen, abschmecken und servieren. (*Zubereitungszeit ca. 25 min*)

*Der Nudelsalat sollte möglichst mit Zimmertemperatur serviert werden. Im Kühlschrank wird das Öl zäh und der Salat schmeckt trocken – also rechtzeitig vor dem Servieren den Salat aus dem Kühlschrank nehmen!*