

Asia Salat (scharf) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Packungen Asia Nudeln (Hähnchen), 3 Beutel beiliegende Gewürzmischung, 150 ml kochendes Wasser, 150 ml Öl, 2 Päckchen beiliegendes Chilipulver, 4 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 3 Esslöffel Essig, 1 kleiner Chinakohl, 1 rote Zwiebel, 2 Esslöffel Sonnenblumenkerne.

Die Vorbereitungen:

Sonnenblumenkerne in einer beschichteten Pfanne anrösten.

Chinakohl putzen und kleinschneiden.

Zwiebel schälen und in kleine Würfelchen schneiden.

Die Zubereitung:

Die Asia Nudeln mit den Händen zerbröseln, das beiliegende Gewürz darüberstreuen. Kochendes Wasser und Öl zugeben, ebenfalls das beiliegende Chilipulver.

Alles gut durchrühren bis die Nudeln weich sind. Dressing aus Zucker, Salz, Pfeffer und Essig drübergeben.

Mindestens 3 Stunden ziehen lassen, geht auch gut über Nacht. Evtl. mal umrühren.

Zwiebel, Chinakohl und Sonnenblumenkerne zugeben und genießen.

Der Salat ist sehr würzig, passt super zum Grillen.

Nach Geschmack mehr oder weniger Chili verwenden.

Die beiliegenden Fettpäckchen werden nicht gebraucht.

Uns schmecken am besten die "Mama-Nudeln" aus dem russischen Geschäft. Es gibt sie aber auch woanders.

Gutes Gelingen und guten Appetit.