

Sesamnudeln (Quick-n-Easy ver.)

Portionen

2

Wartezeiten

Zutaten

Sauce

- 2.5 Esslöffel Sesampaste (leicht erwärmt)
- 1 Esslöffel Erdnussbutter (Pinda Kaas)
- 1.5 Esslöffel Sojasauce
- 1 Esslöffel heller Reisessig

- 3 Esslöffel Sesamöl
- 1 Esslöffel Chiliöl
- Etwas Salz

Rest

- 250g Nudeln (Jianshui / Ramen oder dünnere Spaghetti)
- 1 kleinere Salatgurke

Zubereitung

1. Nudeln abkochen, kalt abspülen und gut waschen, so gut wie möglich abtropfen
2. Gurke in feine Streifen schneiden
3. Sauce zusammenrühren
4. Alles vermengen, mit Gurken garnieren

