AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Sommer	Asien

SOJASAUCE

GLASNUDELN MIT MINZE UND SOJASAUCE



Rezeptidee: Tanja Grandits, in: Tages-Anzeiger, 2. 9. 2022 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der einfache Glasnudelsalat lässt sich mit kühlen Gemüsestücken, Meeresfrüchten oder grillierten Jakobsmuscheln zu einer Vorspeise oder Mahlzeit ausbauen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

360 g	Glasnudeln	4 EL	Sojasauce
12 Bl	Minze, mittelgross	2 EL	Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Glasnudeln nach Tipps auf der Verpackung kochen und abkühlen lassen.
2. Minze in feinste Streifen schneiden. Zusammenrühren mit Sojasauce und Zitronensaft. Unter die Glasnudeln ziehen.
3. Mit Zutaten deiner Wahl servieren.

TIPP: Als Gemüse eignen sich bespielsweise gekochte, fein geschnittene Spargeln oder Kefen.