WUNDERDRESSING CALAMANSI ORANGE

Glasnudelsalat mit Mango und Kräutern

Asiatisch · Salat · Vegetarisch

FÜR 2 Portionen ZEIT 25 Minuten

zzgl. 10 Min. Ziehzeit



Zutaten

- 100 g Glasnudeln
- 1 reife Mango (ca. 400 g)
- ½ Salatgurke (ca. 200 g)
- 1 Karotte (ca. 100 g)
- 2 Frühlingszwiebeln
- ½ Bund Minze
- ½ Bund Koriander
- Salz
- 4 EL Wunderdressing Calamansi Orange

Tipp: Mit gerösteten Erdnüssen oder Sesam servieren.

Zubereitung

1. Glasnudeln in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und nach Packungsangabe ca. 5 Minuten ziehen lassen. Abgießen, kalt abspülen, gut abtropfen lassen und mit einer Küchenschere etwas kürzer schneiden.
2. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in feine Streifen schneiden. Gurke längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Karotte schälen und in feine Stifte schneiden oder grob raspeln, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
3. Minze und Koriander waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden; einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen.
4. Wunderdressing kräftig schütteln. Glasnudeln, Gemüse, Mango und Kräuter mit dem Dressing mischen, mit Salz abschmecken und 10 Minuten durchziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal durchmischen und mit den restlichen Kräutern bestreuen.

DAZU PASST

Wunderdressing CALAMANSI ORANGE

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de