



Soba-Nudelsalat mit Edamame und Radieschen

für 4 Portionen | 15 Minuten

Ein leichter Nudelsalat mit Soba Nudeln wird durch
verschiedenes Gemüse wie Möhren, Paprika, Frühlingszwiebeln,
Radieschen und Edamame zu einem frischen Frühlingssgericht.

Zubereitung:

1. Zutaten für den Soba-Nudelsalat mit Edamame und Radieschen bereitlegen.
2. Dann die Soba Nudeln nach individueller Kochanleitung fertig garen, durch ein Sieb abgießen, 3 Minuten in kaltes Wasser legen und anschließend bis zur weiteren Verwendung abtropfen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Gemüse waschen und trocken tupfen sowie die Edamame auftauen und von der Schale befreien. Die Möhre und Paprika in feine Stifte, Radieschen in flache Scheiben und die Frühlingszwiebel in Rauten schneiden.
4. Nun in einer großen Schüssel für das Dressing Reisessig, Sojasoße, Salz, Zucker, Olivenöl und Sesamöl verrühren.
5. Jetzt nach und nach das Gemüse und die Soba Nudeln mit in die Schüssel geben und alles gut unterheben.
6. Zum Schluss den Salat auf Teller (oder in Schüsseln) verteilen mit Sesam bestreuen. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

Für den Salat:

- 2 Portionen Soba Nudeln
- 1 Möhren
- 4 Radieschen
- 1 Paprika (rot)
- 1 Frühlingszwiebeln
- 75 g Edamame (hier gefrorene)

Für das Dressing:

- 4 EL Reisessig
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 2 EL Öl (zum Beispiel Rapsöl)
- 2 EL Sesamöl
- 2 TL Sesam

