



MILD CHILI

Temperamentvoll – leicht feurig

Gedämpfte, süsse Peperoni sind die Basis dieses Dressings. Leicht feurig und trotzdem mild – die exakte, richtige Dosis Chilipower macht's.

Passt besonders gut zu Gurkensalat, Coleslaw, Pasta- oder Glasnudelsalat und gegrilltem Hühnchen oder als Gemüse-Dip.

Zutaten für 4 Personen
Zubereitung ca. 30 Minuten

- 2 Packungen Glasnudeln (100g)
- 3 Karotten
- 1 Dose Bambussprossen (45 g)
- 100g Kefen
- 50g Sojasprossen
- 1 Limette, nur Saft

- 1-2 Bundzwiebeln
- 1 roter Chili
- Sonnenblumenöl
- 1/2 Bund Koriander
- 1/2 Bund Thai-Basilikum
- KABUKI Mild Chili Dressing**

Glasnudeln gemäss Packungsangaben zubereiten.

Karotten und Bambussprossen in 2 mm breite Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Kefen, Sojasprossen und Limettensaft mischen und 10 Min. ziehen lassen.

Zwiebeln in 1-2 mm feine Ringe scheiden. Chili waschen, entkernen und in 3 mm dicke Ringe schneiden. Zwiebeln und Chili mit dem Gemüse mischen und alles in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl 5-10 Min. anbraten. Mit 1-2 dl KABUKI Mild Chili Dressing ablöschen. Abgetropfte Glasnudeln daruntermischen.

Koriander und Thai-Basilikum grob zupfen und über den angerichteten Teller streuen.

HERVORRAGEND AUCH MIT:

Poulet oder Tofu

