



CHERRY UMESHU

Verspielt – *fruchtig pikant*

Die fruchtige Sauerkirsche, dazu süsser Umeshu-Pflaumenwein und ein Hauch von Chili: Dieses Dressing vereint zwei typische japanische Spezialitäten zu einem Erlebnis für alle Sinne. **Passt zu allen Mischsalaten und besonders gut zu Reis-, Pasta-, Hülsenfrüchtesalat und Feta.**

Zutaten für 4 Personen
Zubereitung ca. 20 Minuten

- 400 g Farfalle Teigwaren
- 1 Dose Mais (100 g)
- 1 Dose Kidneybohnen (100 g)
- 100 g Cherrytomaten
- 1 Avocado
- 2 rote Peperoni
- ½ Bund Petersilie
- KABUKI Cherry Umeshu Dressing

Teigwaren gemäss Packungsangaben kochen.

Mais und Bohnen abspülen und abtropfen lassen. Cherrytomaten halbieren. Avocado und Peperoni in Würfel schneiden.

Farfalle abgiessen und mit dem Gemüse und KABUKI Cherry Umeshu Dressing mischen. 5 Min. ziehen lassen.

Petersilie grob zupfen. Farfalle auf einem Teller anrichten und mit Petersilie garnieren.

HERVORRAGEND AUCH MIT:
Poulet oder Tofu

