



## Asiatischer Reisnudel-Salat

### Zutaten für 6-8 Personen

175 g Reisnudeln, Saft von 2 Limetten, 2 klein gewürfelte Knoblauchzehen, 8 Frühlingszwiebeln in feine Streifen geschnitten, 2 Limetten, 1 EL Sonnenblumenöl, 4 TL Sesamöl, 3 EL Thai Fischsauce, 3 EL gehackter frischer Koriander

### Zubereitung

Die Nudeln in einen großen Topf mit kochendem Wasser gleiten lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Nudeln 3 Minuten ziehen lassen. Gründlich abgießen und in eine Salatschüssel geben, um abzukühlen. Die Schale von der Limette fein abreiben und die Limetten anschließend auspressen. Erst kurz vor dem Servieren alle Zutaten zu den Nudeln geben und leicht vermengen.