



# Asiatischer Glasnudelsalat

😊 3 Portionen

🕒 20 min

🍴 Salate, to-go

## ZUTATEN

### für den Salat

100 g Glasnudeln  
150 g Brokkoli  
1 große Karotte  
1 rote Paprika  
100 g kleine Garnelen  
150 g Räuchertofu  
3 EL Sesam

### für das Dressing

50 g Cashewnüsse gehackt  
1 EL Sesamöl  
6 EL Sojasauce  
Saft von 1 Limette  
1 TL Honig

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten vom Dressing miteinander verrühren.

Die Glasnudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

Den Brokkoli in kleine Röschen schneiden und 5 min in Salzwasser kochen lassen.

Die Karotte mit dem Schäler in Streifen schneiden.

Die Paprika in Würfel schneiden.

Den Tofu in Würfel schneiden und anbraten.

Alle Zutaten auf Teller anrichten, dabei mit dem Dressing beginnen. Dann die Glasnudeln und die restlichen Zutaten schichten.

Zum Schluss Sesam darüberstreuen.

## NOTIZEN

Statt Glasnudeln kann man auch Reismnudeln nehmen.

Den Salat kann man auch in Gläser anrichten. Schaut super aus und ist praktisch zum Mitnehmen.