



## Asiatischer Nudelsalat mit Erdnuss-Sauce

### Zutaten

- 100 g asiatische Eiernudeln
- 1 Stück rote Paprikaschote
- 70 g Babyspinat
- 50 g Erdnüsse, geröstet und gesalzen
- 200 g Kokosmilch
- 1 Beutel MAGGI MAGIC ASIA Würzpaste für Erdnuss Geschmack
- 200 g Rotkohl, frisch
- 100 g Edamame a.d. Dose
- 2 kleine Möhren
- 2 TL MAGGI Würze Hot

### Zubereitung

1. Die asiatische Eiernudeln nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Baby Spinat waschen und putzen. Paprika waschen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Rotkohl waschen und in dünne Streifen schneiden. Karotten in dünne Streifen schälen. Edamame aus der Dose in einen Sieb umfüllen und abspülen.
3. Würzpaste in die Pfanne geben und Kokosmilch dazugeben. Verrühren und ein paar Minuten köcheln lassen.
4. Nudeln, Gemüse, Edamame und Spinat zusammen in eine Schüssel geben. Kokosmilch-Erdnussauce gleichmäßig in die Schüssel gießen und gut vermengen. Nach Belieben etwas MAGGI Würze Hot über den Salat geben. Mit Erdnüssen bestreuen und servieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	64 g
Energie	558 kcal
Fett	22 g
Protein	24 g

🕒 15 Minuten

⊕ 2 Portionen