

Asiatischer Nudelsalat

für Kinder und Erwachsene

Zutaten:

- 1 große rote Paprika
- 1 große gelbe Paprika
- 1 Stange Porree (ca. 500g)
- 1 – 2 Dosen Mais
- 1 Glas Miracle Whip
- 1 Glas Mango Chutney scharf
- 1 Schnapsglas Soja Sauce (japanische)
- 2 – 3 EL Curry Pulver (mindestens „Golden Elephant“)
- 1 500g Paket Gabel-Spaghetti

Zubereitung:

Paprika und Porree putzen, in kurze Streifen schneiden, in eine große Schüssel geben. Mais abtropfen lassen und dazu geben. In einer Rührschüssel Miracle Whip, Mango Chutney und Sojasauce verrühren und Currypulver hinzugeben. Mit den anderen Zutaten mischen.

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen und abschrecken, in die große Schüssel geben und alles gut durchmischen. Kalt stellen und ab dem nächsten Tag servieren.

Guten Appetit!