



♡ Warmer ♡ Nudelsalat mit ♡ Radieschen



♡ Zutaten

- › 200 g Spiralnudeln
- › 250 g Radieschen
- › 4 eingelegte getrocknete Tomaten
- › 3 Frühlingszwiebeln
- › 2 EL Rapsöl
- › 3 EL Balsamico
- › 2 EL Sojasauce
- › 1 EL Schnittlauch
- › 1/2 EL Sesamsaat
- › Salz & Pfeffer

Die Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen und anschließend abschütten.

Inzwischen die Radieschen von dem Bund abschneiden und gut waschen, anschließend von den Enden befreien und in feine Scheiben hobeln. Die getrockneten Tomaten gut vom Öl abtropfen lassen und in sehr feine Streifen schneiden.

Die Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Frühlingszwiebeln und die Tomaten andünsten.

Nach ca. 2 Minuten die Radieschen dazu geben und alles nochmals ca. 2 Minuten glasig dünsten.

Nun die gekochten Nudeln unterheben und alles mit Balsamico und Sojasauce ablöschen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und auf sehr kleiner Flamme warm halten.

In einer trockenen Pfanne die Sesamsaat goldbraun ohne Fett anrösten. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Zum Schluss noch den Schnittlauch unter die Nudeln heben und servieren. Auf dem Teller dann noch mit dem gerösteten Sesam bestreuen.

