



Otsu

(Asiatisch, Vegetarisch, Nudelsalat - 4 Portionen)
nach Anke Gröner / 101 cookbooks

Zutaten:

125 g Sobanudeln
200 g geräucherter Tofu
2 EL Sesamkörner
1/2 Salatgurke
3 Frühlingszwiebeln

Dressing:

1 Zitrone, die abgeriebenen Schale
5 cm Frischer Ingwer
1 EL Honig
1/2 TL Cayenpeffer
1 TL Meersalz
1/2 Zitrone, der Saft
30 ml Reissessig
40 ml milde Sojasauce
2 EL Olivenöl
2 EL Sesamöl



Zubereitung

Sobanudeln (Buchweizennudeln, z. B. Bioladen, Reformhaus) in sprudelndem Salzwasser etwa 4-5 min. bissfest kochen.

Geräucherten Tofu in kleine Würfel schneiden und von allen Seiten anbraten, bis er knusprig-braun ist. Sesamkörner anrösten, bis sie duften und anfangen aufzuplatzen.

Salatgurke entkernen und in fein würfeln. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Alles vermischen und dazu aus den weiteren Zutaten ein Dressing rühren.

Anmerkung: Wichtig ist wohl auch die Schnitttechnik: z. B. die Gurke besser in schmale Stifte schneiden.

<http://xn--einfachkoestlich-2pb.com/archives/1343>