# Asiatischer Spaghettisalat mit Sojasauce

| 10 Min | | 20 Min |
|---|---|---|
| ZUBEREITUNGSZEIT | | GESAMTZEIT |

## Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Spaghetti
- 2 Möhren (große)
- 4 Frühlingszwiebeln
- 3 EL Bambussprossen

### Für das Asia-Dressing:

- 40 ml Sesamöl
- 60 ml Sojasauce
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 EL Honig
- 1 TL Kurkuma
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Prise Kreuzkümmel
- 2 TL Koriander
- 2 TL Paprikapulver (edelsüß)

### Optional als Topping:

- 3 EL Röstzwiebeln
- Chiliflocken

## Zubereitung:

1. Verrühre alle Zutaten für das Dressing.
2. Koche die Spaghetti nach Packungsanleitung al dente. Gieße sie ab und gib sie in eine Schüssel.
3. Raspel die Möhre dazu. Schneide die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und mische sie unter.
4. Gieße das Dressing über den Spaghettisalat und vermische alles gut. Lass den Nudelsalat für etwa eine Stunde im Kühlschrank durchziehen.
5. Serviere den Spaghettisalat mit Röstzwiebeln und nach Belieben mit Chiliflocken.

**Nährwerte pro Portion**: 598 kcal | KH 103 g | E 17 g | F 12 g