

## Nudelsalat á la Indonesien

Dieses Rezept ist so leicht zuzubereiten. Besonders dann, wenn man eine Küchenmaschine hat, die Kohl fein reiben kann. Oder einen Supermarkt, der ihn schon fein geschnitten abgepackt verkauft. Ich mache eh grundsätzlich gerne Nudelrezepte, weil die Kochzeit so kurz ist. Und wenn man dann noch Nudelsalat macht ist alles noch einfacher. – Ich fand, dass ein Nachsalzen nicht nötig ist, weil ich Erdnussmus hatte, welches gesalzen war und Erdnüsse, die gesalzen waren. Sollte das bei dir nicht der Fall sein, kannst du gerne zusätzliches Salz verwenden.



Zutaten:

250 g Vollkornpenne, in reichlich Wasser gargekocht  
250 g Weißkohl, dünn geschnitten  
½ Gurke, gewürfelt  
30 g geröstete Erdnüsse  
3 EL Wasser oder Pflanzenmilch  
1 EL Erdussmus  
1 EL Sojasauce  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 EL Zitronen- oder Limettensaft  
Einige Spritzer Tabasco

1. Gekochte Penne, Weißkohl, Gurke und Erdnüsse in eine Schüssel geben.
2. Restliche Zutaten dem Standmixer pürieren
3. Beides mischen. – Fertig!