



Spaghettisalat asiatisch



ca. 20 Min. ohne Kühlzeit



[zurück zur Übersicht]

Zutaten

250 g Spaghetti

1 EL Öl

Salz

Für die Salatsoße:

1 mittelgroße Zwiebel

2 kleine bis mittlere Stangen Lauch

4 EL Essig

4 EL Sojasoße

4 EL Zitronensaft

1 guter EL Chinagewürz

1 guter EL Zucker

1 gute Prise Salz

6 EL Pflanzenöl, geschmacksneutral

Zubereitung

Die Spaghetti viermal durchbrechen und im Salzwasser mit dem Öl bissfest kochen. Die Kochzeit ist abhängig von der Sorte und beträgt normal zwischen ca. 8 und 10 Min. Deshalb die Nudeln gegen Ende der Garzeit öfter testen. Die abgegossenen Nudeln gut abtropfen lassen und in eine verschließbare Schüssel schütten.



Für die Salatsoße die Zwiebeln fein würfeln, den Lauch (nur den weißen und hellgrünen Teil verwenden) der Länge nach halbieren, gut waschen (der Sand ist oft zwischen den Lauchschichten) und in feine Scheiben schneiden.

Essig, Sojasoße, Zitronensaft, Chinagewürz, Zucker und Salz verrühren, bis sich die Gewürze aufgelöst haben. Die Zwiebelwürfel und die Lauchscheiben in die Soße geben und alles 10 Min. ziehen lassen. Dann die Soße durch ein Sieb gießen und mit einem Schneebesen das Öl drunter schlagen. Die Zwiebelwürfel und den Lauch wieder in die Soße geben und alles über die Spaghetti gießen.

Die Schüssel verschließen und mehrere Stunden kalt stellen (am besten über Nacht). Vor dem Servieren gut durchmischen.

Man kann vor dem Servieren noch hartgekochte geachtelte Eier und halbierte Cherrytomaten unter den Salat mischen, dann sollte man die Salatsoße etwas stärker würzen. Wenn man will, kann man auch noch ca. 150 g Kochschinken kleinschneiden und druntermischen.