

Nudelsalat mit Curry

Reicht für

12 – 15 Personen

Zutaten

500 g glutenfreie Nudeln oder Nudeln aus Hartweizengrieß

4 Esslöffel Zucker

4 Esslöffel Curry

12 Esslöffel Essig

16 Esslöffel Rapsöl oder Sonnenblumenöl

8 Esslöffel Sojasoße

1 Stange Porree

Zubereitung

Zucker, Curry, Essig Öl und die Sojasoße in eine große Schüssel (ca. 3–4 Liter) geben und gut vermischen.

Die Porreestangen in Längsrichtung vierteln, in dünne Streifen schneiden und zu der Soße geben.

Die Nudeln nach Anleitung kochen, abgießen und ebenfalls in die Schüssel geben.

Alles gut umrühren und am besten über Nacht durchziehen lassen.

haltbar machen

In einem geschlossenen Gefäß ca. 1 Woche im Kühlschrank haltbar.