



## Asiatischer Glasnudelsalat mit Broccoli



Zutaten für 4 Personen:

- Salat** Broccoli waschen und in Röschen teilen. Edamame abspülen und beides auf ein Blech geben. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden und ebenfalls auf das Blech geben. Mit Olivenöl und Gewürzen anmachen und bei 180 °C Umluft 15 – 20 Min garen.
- 1 Broccoli
  - 3 EL Olivenöl
  - 2 TL Paprikagewürz
  - 2 Dosen Edamame
  - 2 rote Zwiebeln
  - 1 Packung Glasnudeln
- Das Gemüse zwischendurch ggf. einmal mit einem Löffel wenden. In der Zwischenzeit die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und 5 Min ziehen lassen.
- Sauce** Den Frischkäse mit Wasser und dem Saft der halben Zitrone und halben Limette anmachen. Mit Knoblauch, Gewürzen, frisch gehackter Petersilie und Agavendicksaft abschmecken.
- 140 g veganer Frischkäse
  - 1 Zitrone
  - 1 Limette
  - 2 Knoblauchzehen
  - Pfeffer
  - 30 ml Wasser
  - 2 TL Agavendicksaft
  - 1/2 Bund frische Petersilie
- Das Gemüse aus dem Ofen nehmen, die Nudeln hinzugeben und die Sauce darüber gießen, alles vermengen und final abschmecken.