

Nudelsalat 'Sweet Chilly'

Zutaten:

- 500g Bunte Nudeln
- 2 Flaschen Chilly Soße süß/scharf (Lien Ying a 200ml)
- 1-2 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 2 mittlere Zwiebeln
- 2-3 Knoblauch Zehen
- ca. 10 Cherry Tomaten
- 4-5 Thai Chilly
- $\frac{1}{2}$ Fleischwurst
- ca. 6 Eßl Rapsöl
- Prise Salz
- 2-3 Handvoll Rucola

Zubereitung:

Den Rucola grob zerrupfen. Dann die Nudeln kochen und noch **warm** mit der Chilly Soße übergießen. Beides gut mischen und so abkühlen lassen.

Paprika, Zwiebeln und Knoblauch sehr fein hacken. Die Fleischwurst sehr fein schneiden oder über die grobe Reibe ziehen. Dann die Cherry Tomaten vierteln, und den Thai Chilly sehr fein schneiden.

Wenn die Nudeln abgekühlt sind das Gemüse unterheben. Das Rapsöl unter mischen und mit einer Prise Salz abschmecken.

Als letztes die Fleischwurst untermischen. Ziehen lassen.

Fertig.