

Yum Yum Salat

1 Kopf	Chinakohl
2 Packungen	Yum Yum Instantnudeln Chicken Flavour (Sind laut Packungsangabe tatsächlich vegan, Inhaltsstoffe trotzdem zur Sicherheit lesen.)
6 EL	Sonnenblumenkerne
100 g	Mandelstifte
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
6 EL	Essig
100 ml	Öl

Öl, Zucker, Essig, Pfeffer, Salz und die Kräuter aus der Nudeltüte (das Beutelchen mit den Gewürzen drauf) zusammen verrühren.

Den Chinakohl fein schneiden. Die Nudeln fein zerbröseln und zu dem Salat geben. Mandeln und Sonnenblumenkerne ohne Fett in der Pfanne hell anrösten und zu dem Salat geben.

Das Dressing erst 15 Minuten vor dem Verzehr über den Salat geben. Gut durchrühren.