



# Nudeln mit schwarzem Sesam

## Zutaten für 2 Portionen

- » 150 g dünne Reismudeln
- » 2 Bio-Limetten
- » 1 Kästchen Kresse
- » 50 g schwarzer Sesam
- » 2 EL Teriyaki-Sauce
- » Meersalz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Zubereitung

### 1. Reismudeln kochen

Die Reismudeln nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser garen. Beim Abgießen einen Becher Kochwasser auffangen (ca. 150 ml), dann die Nudeln gut abtropfen lassen.

---

### 2. Aromen vorbereiten

Die Schale von 1 Limette fein abreiben, anschließend den Saft auspressen.

Die Kresse abschneiden und bereitstellen.

Die zweite Limette in Spalten schneiden.

---

### 3. Sesam rösten & mahlen

Den schwarzen Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei starker Hitze ca. 1 Minute rösten, dabei regelmäßig schwenken.

¼ des Sesams beiseitelegen (fürs Topping).

Den restlichen Sesam im Mörser fein zerstoßen.

---

### 4. Sesam-Mus herstellen

Das zerstoßene Sesampulver mit 2 EL Teriyaki-Sauce, dem Saft von 1 Limette verrühren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken – es soll kräftig, nussig und leicht salzig-süß schmecken.

---

### 5. Nudeln

Die Nudeln mit dem Sesam-Mus vermengen. Falls nötig, mit etwas vom Kochwasser lockern und cremiger

machen.

---

## 6. Anrichten

---

7. Die Nudeln auf zwei Teller verteilen. Mit Limettenschale, Kresse, dem restlichen gerösteten Sesam bestreuen. Die Limettenspalten dazulegen.

**Tipp:** Für ein bisschen Schärfe kannst du noch feine Chiliringe oder ein paar Tropfen Sesamöl darübergerben.