



## SOMMER IN DER LUNCHBOX

### ZUTATEN

Beutel Glasnudeln

Stk. kleine Gurke

Stk kleine bunte Karotten

Stk. Radieschen

Stk. Mini-Römersalat

Stk Rote-Bete-Sprossen

El. Sweet-Chili-Sauce

El. Sesamöl

El. Limettensaft

Blätter bunter Wildkornreis

Beutel Koriander

g THOMY Mayo mit Mandelöl

Beutel Granatapfelkerne

### ANWEISUNG

- Schritt 1 Glasnudeln in eine grosse Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergiessen, einige Minuten ziehen lassen, Wasser abgiessen und Nudeln gut abtropfen lassen.
- Schritt 2 Gemüse in Sticks und Scheiben schneiden. Koriander zupfen.
- Schritt 3 Sweet-Chili-Sauce mit Sesamöl und Limettensaft vermischen und über das Gemüse geben.
- Schritt 4 Reisblätter für etwa drei Sekunden in Wasser einweichen und nach Lust und Laune im unteren Drittel mit Gemüsesticks, klein geschnittenen Glasnudeln und Koriander belegen.
- Schritt 5 Reisblätterseiten in der Mitte einklappen, nach vorne zusammenrollen und in der Lunchbox verstauen. Mit Sesam und Granatapfel garnieren.
- Schritt 6 In THOMY Mayonnaise à la française dippen und geniessen.

---

Beutel Schwarzer Sesam