

Soba-Nudeln

mit Limetten, Kardamon und Avocado

200 g	Soba-Nudeln
12	Kardamonkapseln
30 g	Basilikum
30 g	Koriander
70 g	Pistazien
3	Limetten
3 EL	Erdnussöl
1	Grüne Chilischote
2	Reife Avocados
1/4 TL	Chiliflocken

Den Koriander und den Basilikum hacken und die Avocado in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Limetten sehr gut mit warmem Wasser abwaschen und trocknen.

Nudelwasser aufsetzen und die Soba Nudeln bissfest kochen. Mit diesem Schritt etwas warten, da man die Nudeln am besten lauwarm als Salat essen kann.

Von den 2 Limetten die Zeste abreiben und danach den Saft ausdrücken. Den Saft und die Zesten unter die Nudeln heben und die restlichen Zutaten ebenfalls vermengen.

Eine Limette in Viertel schneiden und garnieren.