



Asia Waffeln mit Leges Lieblings-Dip 🍷 🥕 🥄

Die Waffeln

500 g Mie-Nudeln
 5 Eier, verquirlt
 1 EL Misopaste
 1 EL Sojasauce
 1 EL Sesamöl
 1 EL Mehl
 2 Stangen Frühlingszwiebeln
 ½ Spitzkohl
 2 Möhren
 ½ Bund Schnittlauch
 2 rote Zwiebeln
 Salz & Pfeffer nach Geschmack



Zuerst kommen die Mie-Nudeln dran. Die legst du in kochendes Wasser, bis sie weich sind. In der Zeit kannst du schon mal das Gemüse vorbereiten, am besten du schneidest es so:

- Frühlingszwiebeln und Schnittlauch in kleine Ringe
- Möhren in dünne Streifen
- Die Zwiebel würfeln, also in kleine Stücke schneiden.
- Den festen Teil vom Spitzkohl (den Strunk) herausschneiden und den Rest in dünne Streifen schneiden.

Jetzt kommen die Eier in eine große Schüssel. Gib etwas Mehl, Salz, Pfeffer und Gewürze dazu und verrühre alles gut mit einer Gabel oder einem Schneebesen.

Dann mischst du das ganze Gemüse dazu. Auch ein bisschen Misopaste, Sojasoße und Sesamöl kommen jetzt mit in die Schüssel. Alles gut vermengen!

Zum Schluss gibst du die weichen Mie-Nudeln dazu und rührst noch einmal alles gut um.

Jetzt brauchst du nur noch ein Waffeleisen. Fülle die Mischung hinein

und backe sie, bis die Waffeln schön knusprig sind.
Fertig! Lass es dir schmecken!

Der Asia-Dip

200 ml Sojasauce	Nimm eine große Schüssel. Gieße die
200 ml Limettensaft	Sojasoße, den Limettensaft und das
100 ml Sesamöl (geröstet)	Sesamöl hinein. Gib nun den Honig,
25 g Sesamkörner (geröstet)	den geschnittenen Knoblauch, den
1 Knoblauchzehe (fein gehackt)	Ingwer und die Frühlingszwiebeln dazu.
25 g Ingwer (fein gehackt)	Jetzt kommt der Koriander rein – das ist
½ Bund Koriander (fein geschnitten)	das grüne Kraut, das super frisch
1 EL Honig	schmeckt. Zum Schluss streust du die
3 Stangen Frühlingszwiebeln (in	gerösteten Sesamkörner hinein. Alles
feine Ringe geschnitten)	gut umrühren – am besten mit einem
	Löffel oder Schneebesen.