

## Fruchtig süßer Glasnudelsalat mit Melone

### Zutaten:

**E** Melone (ca. 400 g), **E** 150 g Glasnudeln, **E** 1 EL Honig,  
**E** 5 EL Sesamöl, **E** 50 g geröstete Cashewkerne,  
**M** 5 Scheiben frischer Ingwer, **M** 1 Prise Zimt,  
**W** ¼ TL Salz, **W** 1 EL Sojasauce,  
**H** 50 ml Orangensaft,  
**F** 8 Blätter Basilikum.

### Vorbereitung:

**E** Schalen von der Melone entfernen, anschließend in mundgerchte Stückchen schneiden  
**E** Glasnudeln 10 Minuten in heißem Wasser einweichen  
**M** Ingwer in Streifen schneiden, anschließend würfeln  
**F** Basilikum fein hacken

### Zubereitung:

In eine Schüssel,  
**E** Glasnudeln, Melone  
**M** und Ingwer geben.

### *Mit dem Dressing*

**E** Sesam- und Walnussöl in ein Schraubglas gießen,  
**M** Zimt,  
**W** Salz, Sojasauce  
**H** Orangensaft und  
**F** Basilikum dazugeben. Das Glas verschließen und kräftig schütteln.

### *übergießen.*

**E** Den Salat anrichten und mit Cashewkernenkerne bestreuen.