

Asiatischer Glasnudelsalat



Zutaten:

- 100 g Glasnudeln
- 1 Packung Garnelen
- 3 Karotten
- 1/2 rote Paprika
- 1/2 Limette
- 20 g Cashewkerne, ungesalzen
- 1 Spitzpaprika oder kleine Chilli (je nach Geschmack)
- 1 EL Fischsoße
- 1 EL Erdnussöl
- etwas Koriander
- etwas Chilisauce (Sweet-Thai-Chilisauce)

Zubereitung:

Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und ca. 4 Minuten ziehen bzw. garen lassen, dann abgießen. Etwas Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen von beiden Seiten anbraten. Je nach Geschmack mit etwas Chilisalz würzen.

Zeitgleich die Karotten und Paprika waschen, schälen und in dünne Streifen hobeln. Anschließend die Erdnüsse grob hacken und den Chili/ die Spitzpaprika ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Für die Soße zuerst die Limette auspressen und den Limettensaft mit dem Erdnussöl und der Fischsauce vermengen.

Als nächstes den Koriander grob hacken, die Nudeln schön auf dem Teller anrichten und mit Karotte, Chili/Paprika, Erdnüssen, Garnelen und der Soße garnieren.

Zum Schluss die Sweet-Thai-Chilisauce als Dip gemeinsam mit dem Glasnudelsalat und den Garnelen servieren.