

Rezept

# Asiatischer Gurken-Nudel-Salat

Ein Rezept von Asiatischer Gurken-Nudel-Salat, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Reisnudeln	<b>1 Stück</b> Ingwer
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1-2</b> Chilischoten
<b>2 TL</b> Zucker	Limetten
<b>150 ml</b> Kokosmilch	<b>2 EL</b> Fischsauce
<b>500 g</b> Rettich	<b>500 g</b> Salatgurken
<b>1 Bund</b> Koriander oder Dill	<b>100 g</b> Sprossen
Salz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Die Reisnudeln in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und mindestens 10 Min. quellen lassen. Dann nach Packungsaufschrift in reichlich Wasser bissfest kochen.
2. Zwischendurch Ingwer und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Chilischote(n) waschen, entstielen und samt der Kerne fein hacken. Ingwer, Knoblauch und Chili(s) mit dem Zucker in einem Mörser oder einem elektrischen Blitzhacker zu einer Paste zerkleinern. Limettensaft, Kokosmilch und Fischsauce mit der Gewürzpaste zu einer Sauce vermischen.
3. Rettich und Gurken schälen. Gurken längs halbieren, mit einem Löffel die Kerne herauskratzen. Rettich längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Rettich und Gurken mit einem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden, dafür immer an einer Schmalseite ansetzen. Mit der Sauce mischen.
4. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Koriander oder Dill abbrausen, trocken schütteln und grob hacken. Beides mit Rettich, Gurken und den Sprossen mischen, mit Salz abschmecken.