

Rezept

Thai-Reisnudelsalat

Ein Rezept von Thai-Reisnudelsalat, am 17.04.2024

Zutaten

100 g Reis-Vermicelli	1 rote Zwiebel
1 kleine rote Paprikaschote	1 Bio-Mini-Salatgurke
2 EL geröstete Erdnusskerne	1 Bund Koriandergrün oder Minze
1 EL Öl	ca. 2 EL Limettensaft
1-2 EL helle Sojasauce	2 TL Zucker
1/2 TL Pul biber (türk. Paprikablättchen)	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung in heißem Wasser einweichen und abtropfen lassen.

2. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Paprika halbieren, entkernen, waschen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Erdnüsse hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

3. Das Öl, 1 ½ EL Limettensaft, 1 EL Sojasauce, Zucker und Pul biber in einer Schüssel verrühren. Zwiebel, Paprika, Gurke, Erdnüsse und Kräuter dazugeben und gut durchmischen.

4. Die Nudeln kräftig ausdrücken, mit einer Schere auf die gewünschte Länge einkürzen und mit dem Gemüse mischen. Salat mit Salz, Limettensaft und Sojasauce abschmecken.