

Rezept

# Asia-Nudelsalat

Ein Rezept von Asia-Nudelsalat, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> dünne Reismudeln (Asienladen)	<b>4</b> Frühlingszwiebeln
<b>1</b> Möhre	<b>1</b> kleine rote Zwiebel
<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 1 cm)	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1</b> frische rote Chilischote	<b>3 EL</b> Sesamöl
<b>1</b> Bio-Limette	Salz
<b>1 EL</b> Agavendicksaft	<b>½ Bund</b> Koriandergrün
<b>2 EL</b> helle Sesamsamen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Die Reismudeln nach Packungsangabe einweichen. Dann in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen.

---

2. In dieser Zeit die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und zunächst quer in ca. 3 cm lange Stücke, diese dann längs in feine Streifen schneiden. Die Möhre putzen, schälen und mit dem Sparschäler von oben nach unten in lange Streifen schälen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

---

3. Den Ingwer schälen und fein reiben. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote waschen, putzen und längs aufschneiden. Die Kerne herausschaben, die Chilihälften in sehr kleine Würfel schneiden (Hände waschen!).

---

4. Das Sesamöl mit Ingwer, Knoblauch und Chili in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Limette heiß waschen und abtrocknen. Die Hälfte der Limettenschale fein abreiben, den Saft auspressen. Saft und abgeriebene Schale unter das Öl rühren. Die Salatsauce mit etwas Salz und dem Agavendicksaft abschmecken.

---

5. Die Nudeln in einer Schüssel mit den Frühlingszwiebeln, den Möhren- und Zwiebelstreifen mischen. Die Sauce untermischen. Den Koriander waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und untermischen. Den Salat zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen.

---

6. Kurz vorm Servieren den Asia-Nudelsalat noch einmal abschmecken. Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten und über den Salat streuen.