

Rezept

Glasnudelsalat

Ein Rezept von Glasnudelsalat, am 30.03.2023

Zutaten

1 kleine rote Paprikaschote	1 kleine milde rote oder weiße Zwiebel
1 Mini-Gurke	1/2 Bund Koriander
50 g geröstete gesalzene Erdnusskerne	100 g Glasnudeln
1 rote Chilischote	2 EL Limettensaft
2 EL Sojasauce	1 TL Honig (oder Ahornsirup)
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschote waschen und vierteln. Den Stiel sowie die inneren Trennhäute samt Kernen entfernen, die Viertel in feine Streifen schneiden.

2. Die Zwiebel schälen, vierteln, ebenfalls in dünne Streifen teilen.

3. Die Gurke schälen oder gut waschen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden.

4. Den Koriander waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und eventuell grob schneiden.

5. Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und ca. 4 Min. ziehen lassen.

6. Inzwischen die Chilischote waschen, entstielen und mit den Kernen fein hacken. Mit dem Limettensaft, der Sojasauce und dem Honig in einer Schüssel verrühren.

7. Die Nudeln abtropfen lassen, mit der Küchenschere etwas kleiner schneiden und mit der Sauce mischen. Paprika, Zwiebel, Gurke und Koriander untermischen und den Salat salzen.

8. Den Salat auf Schalen verteilen. Die Erdnusskerne fein hacken und auf den noch lauwarmen Salat streuen.