

Rezept

Glasnudelsalat Fingerfood

Ein Rezept von Glasnudelsalat Fingerfood, am 30.03.2023

Zutaten

50 g Glasnudeln	1-2 Romana-Salatherzen
1 Möhre	1 Frühlingszwiebel
1/2-1 große rote Chilischote	1 Schalotte
1/2 Bund Koriandergrün (ersatzweise Minze; auch fein: ☒beides gemischt)	40 g Erdnüsse (mit oder ohne Salz)
2 EL Fischsauce	2 EL Limettensaft
2 Knoblauchzehen	2 EL gemahlener Palmzucker ☒(ersatzweise brauner Zucker)
2 EL Pflanzenöl	1 Stück Ingwer (ca. 1 cm)
1 EL Sojasauce	300 g Schweinehackfleisch
Chiliflocken oder Sambal Oelek ☒(nach Geschmack)	1 EL Ketjap manis
	Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 10 - 14 STÜCKE | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Glasnudeln mit kochend heißem Wasser übergießen, ca. 10 Min. ziehen lassen. Die Salatblätter ablösen, waschen und trocken tupfen. Die Möhre schälen und grob raspeln. Frühlingszwiebel und Chili waschen, putzen und fein hacken. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Den Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen grob hacken. Die Erdnüsse nicht zu fein hacken.
2. Glasnudeln in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und mit einer Küchenschere in 5 - 10 cm lange Stücke schneiden. Limettensaft, Fischsauce und Palmzucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann unter die Glasnudeln mengen. Möhre, Frühlingszwiebel, Chili, Schalotte sowie die Hälfte der Kräuter und Nüsse untermischen. Abschmecken.
3. Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch hineinkrümeln und braun anbraten. Ingwer und Knoblauch dazugeben, kurz mitbraten. Mit Sojasauce, Ketjap Manis, Chiliflocken oder Sambal Oelek und Salz würzen. Unter den Glasnudelsalat mischen.
4. In jedes Salatblatt 1 kleine Portionen Glasnudelsalat füllen und die Häppchen auf einer großen Platte anrichten. Mit den übrigen Erdnüssen und Kräutern bestreuen.