

Rezept

Glasnudelsalat mit Garnelen und Paprika

Ein Rezept von Glasnudelsalat mit Garnelen und Paprika, am 29.03.2023

Zutaten

1 rote Paprikaschote	2 rote Zwiebeln
250 g rohe Garnelen	200 g Glasnudeln
Salz	2 EL Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumenöl)
2 EL Reisessig	1/2 Limette
2 EL Sojasauce	2-3 EL Sweet Chilisauce
2 EL Sesamöl	Pfeffer
Wasabi-Erbesen zum Bestreuen	Korianderblätter (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Garnelen aus der Schale lösen und den Darm entfernen. Die Garnelen abbrausen und trocken tupfen.
2. Die Glasnudeln in eine Schüssel geben, mit kochendem Salzwasser übergießen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Die Nudeln abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
3. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen, Paprika- und Zwiebelstreifen darin ca. 8 Min. anbraten, dann mit dem Reisessig ablöschen. Die Garnelen-Gemüse-Mischung und Glasnudeln in eine Schüssel geben.
4. Für das Dressing den Saft der Limettenhälfte auspressen. Mit Sojasauce, Sweet Chilisauce und Sesamöl verrühren und unter den Salat mischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer würzen, anrichten und mit Wasabi-Erbesen bestreuen. Nach Belieben mit Korianderblättchen garnieren.