

Rezept

Glasnudelsalat mit Hack und Pilzen

Ein Rezept von Glasnudelsalat mit Hack und Pilzen, am 18.12.2025

Zutaten

6	getrocknete Mu-Err-Pilze	100 g	Glasnudeln
2	rote Chilischoten	2	Schalotten
1 Bund	Schnittlauch	100 g	Asternpilze oder Champignons
4 EL	Fischsauce	4 EL	Limetten- oder Zitronensaft
1 EL	Zucker	2 EL	Öl
200 g	gemischtes Hackfleisch		

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4 davor oder für 2 als kleines Essen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Mu-Err-Pilze in eine Schüssel legen, warmes Wasser drüberschütten und etwa 20 Minuten stehen lassen. Die Glasnudeln nur 10 Minuten in Wasser einweichen.
2. Chilis waschen, Stiel abschneiden und die Schoten in feine Ringe schneiden. Schalotten schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Schnittlauch waschen, trockentupfen und in 4-5 cm lange Röllchen schneiden. Austernpilze oder Champignons mit Küchenpapier abreiben, Stiele abschneiden, die Hüte in Streifen oder dünne Scheiben schneiden.
3. Mu-Err-Pilze aus dem Wasser fischen, Stiele abschneiden, Hüte kleiner schneiden. Nudeln abtropfen lassen und mit der Küchenschere ebenfalls kleiner schneiden.
4. Fischsauce, Zitrussaft und Zucker verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Alle Pilze darin bei starker Hitze kurz braten. Fleisch dazugeben und braten, bis es krümelig ist. Chilis und Schalotten dazu und auch kurz braten. Nudeln untermischen, 1-2 Minuten braten. Sauce und Schnittlauch dazu, gut umrühren und den Salat in eine Schüssel füllen. Lauwarm werden lassen. Dann durchrühren, probieren und eventuell nachwürzen.