

Rezept

Glasnudelsalat mit Paprika

Ein Rezept von Glasnudelsalat mit Paprika, am 29.03.2023

Zutaten

200 g Glasnudeln	4 Frühlingszwiebeln
150 g Roastbeef (in dünnen Scheiben)	200 g geröstete, gehäutete Paprikaschoten (aus dem Glas oder von der Feinkosttheke)
1/2 Bund Koriandergrün	3 EL geröstete, gesalzene Erdnüsse
4 EL Zitronensaft	4 EL Gemüsebrühe
3 EL helle Sojasauce oder Frischsauce	1 EL Sesamöl
1 EL Zucker	1 TL Sambal oelek
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Glasnudeln in einer Schüssel mit kochend heißem Wasser übergießen und etwa 10 Minuten ziehen lassen, bis sie geschmeidig sind.
2. Inzwischen von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und die welken grünen Teile abschneiden. Die Zwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Roastbeef in dünne Streifen schneiden. Die Paprika abtropfen lassen und ebenfalls in dünne Streifen teilen. Den Koriander abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und mittelgrob hacken. Die Erdnusskerne ebenfalls nicht zu fein hacken.
3. Den Zitronensaft mit Brühe, Soja- oder Fischsauce, Öl, Zucker und Sambal oelek in einem kleinen Topf einmal aufkochen. Nudeln in ein Sieb abgießen, zurück in die Schüssel geben und mit der Küchenschere kleiner schneiden. Mit der Sauce mischen und mit Salz würzen.
4. Roastbeef, Paprika und Zwiebeln untermischen. Den Salat abschmecken und vor dem Servieren den Koriander und die Erdnüsse aufstreuen.