Rezept

Glasnudelsalat mit Rindfleisch

Ein Rezept von Glasnudelsalat mit Rindfleisch, am 05.06.2025

Zutaten

- **200 g** Glasnudeln
- **2 EL** Fischsauce
- **400 g** Rindersteak
- **2** rote Zwiebeln
- **1 Bund** Thai-Basilikum
- **4 EL** frisch gepresster Limettensaft
- **4 EL** Öl (z. B. Erdnussöl)
- **1** Limette
- **3** Knoblauchzehen
- **2 EL** Sojasauce
- **1** Salatgurke
- **2** rote Chilischoten
- **60 g** ungesalzene Erdnusskerne
- **1 EL** brauner Zucker
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und 5 Min. quellen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Mit Fischsauce und Sojasauce verrühren. Das Rindfleisch in feine Streifen schneiden und mit der Marinade mischen.

3. Die Salatgurke waschen, längs halbieren und entkernen, die Zwiebeln schälen, die Chilis waschen und entkernen. Alles in schmale Streifen schneiden. Das Thai-Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht gebräunt sind.

4. Gurke, Zwiebeln, Chilis, Thai-Basilikum und Erdnüsse in einer Schüssel mischen. Limettensaft, Zucker und 2 EL Öl verrühren, darübergießen, alles durchmischen und mit Salz würzen. Glasnudeln mit einer Schere in mundgerechte Stücke schneiden und mit den anderen Zutaten mischen, nochmals abschmecken.

5. Das restliche Öl im Wok oder einer großen Pfanne erhitzen und das Rindfleisch darin bei starker Hitze ca. 3-4 Min. braten. Nach Belieben salzen. Mit dem Salat mischen und auf vier Tellern anrichten. Die Limette heiß abwaschen, vierteln, zum Salat legen und servieren.