Rezept

Glasnudelsalat mit Shrimps

Ein Rezept von Glasnudelsalat mit Shrimps, am 12.06.2025

Zutaten

50 g	Glasnudeln
1 EL	Sojasauce
	Salz, schwarzer Pfeffer
1-2	Tomaten (ca. 100 g)
1	kleine rote Chilischote
2 EL	Limettensaft
1-2 TL	brauner Zucker
1 EL	Sesamöl
1	Mini-Salatgurke
100 g	geschälte und gegarte Shrimps

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und 10 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen für das Dressing den Limettensaft, Sojasauce, Zucker, Salz, Pfeffer und Sesamöl verrühren. Die Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Die Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Tomaten und Gurke in kleine Würfel schneiden. Chilischote putzen, entkernen und winzig klein würfeln. Die Shrimps in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen.

3. Die Glasnudeln abgießen, abtropfen lassen und mit einer Schere in Stücke schneiden. Tomaten, Gurken, Chilischote und Shrimps unter die Sauce mischen. Glasnudeln unterheben.