Rezept

Glasnudelsalat mit Wasabi-Gazpacho-Dressing

Ein Rezept von Glasnudelsalat mit Wasabi-Gazpacho-Dressing, am 31.05.2025

Zutaten

100 g	Glasnudeln
1/2	gelbe Paprikaschote
1 Stange	Staudensellerie
1/2 Bund	Basilikum
2 EL	Weißweinessig
2 EL	Pastis (franz. Anis-Schnaps)
	Sambal oelek
1/4	Salatgurke
1	Tomate
1/4	Kohlrabi
3 EL	Olivenöl
	je 1-2 TL Sardellenpaste und Wasabi (grüne japanische Meerrettichpaste)
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Glasnudeln mit reichlich kochendem Wasser übergießen, 8-10 Min. ziehen lassen, abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Dann mit einer Küchenschere mehrmals durchschneiden.

2. Inzwischen die Gurke waschen, halbieren und entkernen. Paprikaschote waschen, Stielansatz, Kerne und weiße Innenhäutchen entfernen. Tomate waschen, halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen. Sellerie putzen und waschen, Kohlrabi schälen. Das ganze Gemüse in ca. 1/2 cm große Würfel schneiden. Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blätter in feine Streifen schneiden.

3. Öl, Essig, Sardellenpaste und Wasabi in eine Salatschüssel geben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren. Basilikum und Pastis zugeben, mit Salz und Sambal oelek würzen. Glasnudeln und Gemüsewürfelchen untermischen und alles noch einmal abschmecken.