

Rezept

Glasnudelsalat mit Zitronenhack

Ein Rezept von Glasnudelsalat mit Zitronenhack, am 28.03.2025

Zutaten

150 g Glasnudeln	2 Möhren (etwa 150 g)
2 zarte Stangen Staudensellerie (etwa 100 g)	1 dünne Stange Lauch
1 rote Chilischote	1 Bio-Zitrone
4 EL Öl	250 g gemischtes Hackfleisch oder Rinderhack
2 EL helle Sojasauce	4 EL Fischsauce
1 TL Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Glasnudeln 10 Min. in lauwarmem Wasser einweichen. Die Möhren schälen, Sellerie und Lauch waschen und putzen. Das Gemüse in schmale, etwa 5 cm lange Streifen schneiden.

2. Die Chilischote waschen, putzen und mit den Kernen in feine Ringe schneiden. Die Zitrone waschen, die Hälfte der Schale abschneiden und fein hacken. Den Zitronensaft auspressen. Die Glasnudeln abtropfen lassen und mit der Schere etwas kürzer schneiden.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse mit Chili darin unter Rühren etwa 3 Min. braten. Das Hackfleisch mitbraten, bis es krümelig und nicht mehr rot ist. Mit Sojasauce ablöschen. Die Glasnudeln untermischen und erhitzen. Die Fischsauce mit 4 EL Zitronensaft, Zitronenschale sowie Zucker verrühren und unter die Nudeln mischen.