

Rezept

Reisnudelsalat mit Chili-Dressing

Ein Rezept von Reisnudelsalat mit Chili-Dressing, am 27.04.2024

Zutaten

| | |
|--|------------------------------------|
| 1 EL mittelscharfer Senf | 1 EL Honig |
| 4 Hähnchenbrüste mit Haut (à ca. 150 g) | 200 g Reisnudeln |
| 1 Limette | 6-8 Blätter Zitronenverbene |
| 1 kleine rote Chilischote | 1 Knoblauchzehe |
| 5 EL Olivenöl | 1 EL Erdnussbutter |
| 2 EL Sojasauce | 1 Prise Zucker |
| 80 g geröstete Erdnüsse | Zitronenverbene (nach Belieben) |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Senf und Honig in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Hähnchenbrüste damit bestreichen, in eine ofenfesten Pfanne geben und im Backofen (Mitte) in ca. 15 Min. garen. Die Hähnchenbrüste herausnehmen, in Alufolie wickeln und ca. 5 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen die Reisnudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen, dann abgießen und abtropfen lassen. Den Saft der Limette auspressen. Die Zitronenverbene in feine Streifen schneiden.
3. Für das Dressing die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden.
4. 2 EL Öl erhitzen, Chilistreifen und Knoblauch darin ca. 1 Min. andünsten, dann die Chili-Knoblauchmischung in eine Schüssel geben. Erdnussbutter, Limettensaft, Sojasauce, Zitronenverbene und übriges Öl unterrühren und das Dressing mit Zucker abschmecken.
5. Die Hähnchenbrüste in Scheiben schneiden. Mit Erdnüssen und Reisnudeln unter das Dressing mischen. Den Salat kurz ziehen lassen, dann auf Tellern anrichten und nach Belieben mit Zitronenverbene garnieren.