Rezept

Scharfer Glasnudelsalat

Ein Rezept von Scharfer Glasnudelsalat, am 12.10.2024

Zutaten

100 g	Glasnudeln
2 EL	Limettensaft
1 Stange	Lauch
1	große Möhre
300 g	Rumpsteak
2 TL	Chilisauce
	Pfeffer
2 EL	gesalzene Erdnüsse
2 EL	helle Sojasauce
1 EL	brauner Zucker
1	rote Paprikaschote
1	kleine rote Chilischote
2 EL	Öl
	Salz
1/2 Bund	Koriandergrün

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und 10 Min. ziehen lassen, durch ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit der Küchenschere klein schneiden.

2. Für das Dressing Sojasauce, Limettensaft und Zucker in einer Schüssel verrühren. Lauch, Paprikaschote und Möhre waschen und putzen oder schälen. Lauch in dünne Ringe, Paprika in feine Streifen und Möhre in Stifte schneiden. Die Chilischote putzen, entkernen und sehr fein würfeln.

3. Fleisch in feine Streifen schneiden. 1 EL Öl erhitzen, Fleisch darin portionsweise unter Rühren 2 Min. braten. Herausnehmen, mit der Chilisauce vermischen. Übriges Öl erhitzen, Chili, Paprika, Lauch und Möhre darin 2-3 Min. pfannenrühren. Fleisch zufügen, kurz erwärmen. Mit den Glasnudeln unter das Dressing mischen, salzen und pfeffern. Korianderblättchen abzupfen, Erdnüsse hacken, beides aufstreuen.