

Rezept

Thailändischer Glasnudelsalat mit Hackfleisch

Ein Rezept von Thailändischer Glasnudelsalat mit Hackfleisch, am 20.04.2024

Zutaten

100 g Glasnudeln	2 Stangen Staudensellerie
1 große rote Chilischote	1/2 Bund Koriandergrün
1/2 Bund Minze	2 EL Fischsauce
3 EL Limettensaft	1 TL Zucker
2 EL neutrales Öl	200 g Schweinehackfleisch
40 g geröstete gesalzene Cashewkerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Die Glasnudeln in eine Schüssel legen, mit kaltem Wasser bedecken und 15 Min. einweichen, bis sich das feste Bündel auseinanderlösen lässt.
2. Inzwischen den Staudensellerie waschen, die Blätter abschneiden und beiseitelegen. Die Stangen in dünne Scheiben schneiden. Die Chilischote putzen, quer in Ringe schneiden und in eine kleine Schüssel geben (danach Hände waschen!). Chiliringe mit kaltem Wasser bedecken, damit sich die scharfen Samen herauslösen. Koriandergrün und Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und mit den Sellerieblättern grob hacken.
3. In einer größeren Schüssel die Fischsauce mit dem Limettensaft und dem Zucker verrühren, bis sich die Zuckerkrystalle gelöst haben. Das Öl unterrühren. Staudensellerie, Chiliringe und Kräuter untermischen.
4. Die eingeweichten Nudeln in ein Sieb abgießen und mit einer Küchenschere in ca. 8 cm lange Stücke schneiden. (Das ist kein Muss, aber so kann man den Salat später leichter essen.)
5. In einem Topf 500 ml Wasser aufkochen lassen. Das Schweinehackfleisch in kirschgroße Stückchen zupfen und mit den Glasnudeln hineingeben. Wasser aufkochen und ca. 2 Min. kochen lassen, dann alles in das Sieb abgießen und 1 Min. abtropfen lassen. Noch warm mit den übrigen Zutaten in der Schüssel mischen. Den Glasnudelsalat vollständig abkühlen lassen, zwischendurch noch einmal durchmischen, damit sich alle Zutaten gut mit dem Dressing verbinden.
6. Die Cashewkerne im Mörser grob zerstoßen oder grob hacken. Den Glasnudelsalat eventuell noch mit ein wenig Limettensaft oder Zucker abschmecken. Dann in zwei Schalen verteilen und die Cashewkerne darüberstreuen.