

## Glasnudelsalat

### Zutaten für: 4 Portion

|     |         |                                    |
|-----|---------|------------------------------------|
| 100 | g       | Glasnudeln                         |
| 100 | g       | Möhren                             |
| 3   | Stück   | Lauchzwiebeln (ca. 50g)            |
| 2   | Stück   | gelbe Paprika (ca. 100g)           |
| 1   | Stück   | rote Chili                         |
| 1   | Stück   | Zucchini oder kl. Gurke (ca. 100g) |
| 5   | Stück   | Radieschen                         |
| 75  | g       | Erdnüsse                           |
| 2   | EL      | Sojasauce (hell)                   |
| 2   | EL      | asiatische Fischsauce              |
| 5   | TL      | frischen Limettensaft              |
| 1   | TL      | Sesamöl geröstet                   |
| 3   | EL      | Sonnenblumenöl                     |
| 1   | TL      | Meersalz                           |
| 4   | Stängel | Koriandergrün                      |
| 4   | Stängel | Minze                              |



**Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten**

### Zubereitung:

Glasnudeln in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und ca. 10 Minuten (ggfs. Rezeptanweisung der Packung beachten) ziehen lassen.

Die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Glasnudeln in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Mit der Schere etwas zerschneiden und in eine Schüssel geben.

Möhren schälen, putzen und mit einem Sparschäler in feine Streifen schälen. Streifen in Julienne schneiden. Gurke / Zucchini waschen, längs halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Chilischote waschen, halbieren, entkernen und fein hacken. Radieschen und Lauchzwiebeln schräg in dünne Scheiben schneiden.

Das gesamte Gemüse zu den Glasnudeln in die Schüssel geben und gut vermischen.

Limettensaft, Fischsoße, Sojasoße, Meersalz und Sesamöl in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Sauce über den Salat geben, gut vermengen, noch einmal abschmecken und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Koriander und Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen in Streifen schneiden. Erdnüsse grob hacken. Koriander und Minze unter den Glasnudelsalat mischen und auf Tellern anrichten. Erdnüsse darüber streuen und servieren.