

Glasnudel-Salat

Für zwei Personen

40 g Glasnudeln	25 g Shiitake	25 g Zuckerschoten
1 Karotte	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
1 Limette	2 EL Austernsauce	3 EL Sweet Chili-Sauce
2 EL Sesamöl	Chili	Salz

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Für den Glasnudelsalat Nudeln mit kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen. Pilze säubern, Stiele abschneiden und in feine Streifen schneiden. Zuckerschoten waschen und in feine Streifen schneiden. Karotte waschen, schälen und die Hälfte mit dem Sparschäler in dünne Streifen hobeln. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten. Pilze, Karotte und Zuckerschoten hinzugeben und kurz mit braten. Eine halbe Limette auspressen und den Saft mit Austernsauce, Sweet Chili-Sauce, Salz und Chili zu dem Gemüse geben. Glasnudeln abgießen, abtropfen lassen und mit dem Gemüse in einer Schüssel mischen.

Sidney Schlange am 08. Februar 2016