

# Reisnudel-Salat mit Quick-Pickles, Tofu, Frühlingsrolle

## Für zwei Personen

### Für den Reisnudelsalat:

200 g Reisnudeln, 3mm	$\frac{1}{4}$ Eisbergsalat	Mungobohnensprossen
1 Zweig Koriander	1 Zweig Minze	1 Zweig Thai-Basilikum
Salz		

### Für das Dressing:

1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	1 Stück Ingwer
1 Limette	4 EL Reissessig	4 EL Fischsauce
4 EL Rohrzucker		

### Für die Quick-Pickles:

1 Karotte	$\frac{1}{2}$ Rettich	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
3 EL Weißweinessig	1 TL Zucker	1 TL Salz

### Für den Tofu:

200 g Naturtofu	1 Stück Ingwer	1 Stange Zitronengras
1 EL Hoisin Sauce	2 EL Sojasauce	2 EL Reissessig
1 EL Ahornsirup	1 EL Honig	1 EL Sesamöl

### Frühlingsrollen:

4 Reispapierblätter 22cm	25 g Glasnudeln	50 g Natur Tofu
50 g Räuchertofu	25 g Mungobohnensprossen	$\frac{1}{2}$ Karotte
1 Frühlingszwiebel	5 Shiitake Pilze	1 Stück Ingwer
$\frac{1}{2}$ gelbe Chilischote	2 Zweige Koriander	1 EL Sojasauce
1 TL Sesamöl	Pflanzenöl	Chilisalz
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

1 Zwiebel	50 g Erdnüsse	Mehl
Pflanzenöl	Salz	

### Für den Reisnudelsalat:

Die Reisnudeln nach Packungsanweisung in heißem gesalzenem Wasser garen und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Eisbergsalat waschen, trockenschleudern und in feine Streifen schneiden.

Mungobohnensprossen gut waschen. Von Koriander, Minze und Thai Basilikum die Blätter abzupfen und grob hacken.

### Für das Dressing:

Knoblauch abziehen, kleinhacken und Chilischote entkernen und fein hacken. Ingwer reiben. Saft der Limette auspressen. Knoblauch mit Chili, Ingwer, Limettensaft, Reissessig und Fischsauce verrühren und das Dressing herstellen. Zucker in vier Esslöffeln heißem Wasser auflösen und zum Dressing geben.

Reisnudeln in eine große Schale geben. Die frischen Zutaten darum herum anrichten. Das Dressing separat in einem kleinen Schälchen servieren.

### Für die Quick-Pickles:

Karotte und Rettich schälen und in Stifte schneiden. Bei der Gurke das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in dünne Stifte schneiden. Mit Salz und Zucker vermengen. Den Essig dazu geben und leicht einmassieren.

Mit dem Wasser aufgießen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Quick Pickels mit in die Reisnudelschale geben.

**Für den Tofu:**

Tofu in mundgerechte Würfel schneiden und gut in Küchenpapier ausdrücken, sodass er seine Flüssigkeit verliert. Aus Sojasauce, Reissessig, Ahornsirup, Sesamöl und Ingwer eine Marinade herstellen.

Tofu ca. 30 Minuten darin marinieren. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und den Tofu darin anbraten. Zitronengras einschneiden und mit in die Pfanne geben. Zuletzt mit Hoisin Sauce und Honig glasieren. Den warmen, gebratenen Tofu auf den Reismudeln anrichten. Für die **Frühlingsrollen:**

Glasnudeln mit heißem Wasser übergießen. Tofusorten durch einen Fleischwolf lassen. Karotte schälen und raspeln. Mungobohnensprossen gut waschen und in Stücke schneiden. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Shiitake Pilze putzen und in Stifte schneiden. Ingwer fein reiben. Chili und Koriander fein hacken. Glasnudeln abseihen und klein schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit Sojasauce, Sesamöl, Salz, Pfeffer und Chilisalz würzen. Reispapierblätter kurz in warmem Wasser einweichen und auf ein feuchtes Küchentuch legen.

Anschließend füllen und eng einrollen. Frühlingsrollen in einer Pfanne mit Pflanzenöl knusprig heraus braten. Frühlingsrolle in Stücke schneiden und ebenfalls auf den Reismudeln verteilen.

**Für die Garnitur:**

Zwiebel abziehen, in dünne Scheiben schneiden und in Mehl wenden.

Anschließend in heißem Öl goldgelb frittieren. Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten und salzen. Anschließend in einem Multi- Zerkleinerer mixen. Beides zuletzt auf den Reismudelsalat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Deininger am 12. April 2021