

Chicorée-Schiffchen, veganem Larb-Salat, Glasnudeln

Für zwei Personen

Für den Salat:

100 g grobe Soja-Chunks	$\frac{1}{2}$ Porree	2 Frühlingszwiebeln
1 rote Chilischote	1 rote Peperoni	5 Limetten, Saft
500 ml Gemüsefond	40 ml Sojasauce	30 ml dunkle Sojasauce
10 g Zuckerrübensirup	1 EL Tomatenmark	1 EL Rapsöl
5 Zwg. Koriander	5 Zwg. Basilikum	Chiliflocken
Salz	Pfeffer	

Für die Glasnudeln:

100 g Glasnudeln	100 g geröst. Erdnüsse	1 EL geröst. Sesamöl
10 Zwg. Koriander	10 Zwg. Thai-Basilikum	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

6 Chicorée-Blätter	$\frac{1}{4}$ rote Chilischote	1 Zwg. Thai-Basilikum
--------------------	--------------------------------	-----------------------

Für den Salat:

Den Gemüsefond erhitzen und Soja-Chunks in heißem Fond 5 Minuten einweichen lassen, dann Flüssigkeit gut auspressen.

Porree in feine Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne mit Rapsöl scharf anbraten. Tomatenmark und Chiliflocken zugeben, anbraten und alles gut vermischen. Soja-Chunks in die Pfanne geben und ebenfalls gut untermischen.

Limetten halbieren und Saft auspressen. 50 ml Limettensaft, beide Sojasaucen, Zuckerrübensirup und 80 ml Wasser verrühren. Zu den Soja-Chunks in die Pfanne geben und gut verrühren.

Frühlingszwiebeln putzen. Frühlingszwiebeln, Koriander und Basilikum feinschneiden. Chilischote und Peperoni fein schneiden. Alles zu den Soja-Chunks in die Pfanne geben und ebenfalls gut vermengen.

Vorsichtig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Glasnudeln:

Glasnudeln 3 Minuten kochen, dann in kaltem Wasser abschrecken.

Koriander, Basilikum und Erdnüsse fein hacken und mit den Nudeln und Öl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

schneiden, Blätter des Thai-Basilikums abzupfen. Gericht mit Chili und Basilikumblättern garnieren.

Ariana Gunderson am 24. Februar 2026