

Hackfleisch Rezepte

Glasnudelsalat Mit Shrimps Und Hackfleisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Asien, Hackfleisch, Kalt, Salat, Shrimps

100 g	Glasnudeln	100 g	Gekochte Shrimps
2	Schalotten	2 Essl.	Fischsauce
2 Essl.	Öl	3 Essl.	(-4) Limettensaft
150 g	Schweinehackfleisch		Salz und Pfeffer
1	Tomate		Einige Grüne Salatblätter
100 g	Stück Gurke	1/2 Bund	Thai-Basilikum;; oder
2	kleine Frische Chilischoten	1/2 Bund	Koriandergrün

1. Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und einweichen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen, fein hacken und im heißen Öl andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und braun und krümelig braten.
3. Tomate und Gurke waschen, klein würfeln. Chilies putzen, entkernen und in dünne Ringe schneiden. Alles mit Hackfleisch und Shrimps vermengen. Die Glasnudeln abtropfen lassen und mit einer Schere in etwa 4 cm lange Stücke schneiden und unter den Salat heben.
4. Salat mit Fischsauce, Limettensaft, Salz und Pfeffer leicht säuerlich abschmecken. Auf den Salatblättern anrichten und mit den Basilikum- oder Korianderblättchen bestreuen.