

Nudeln Rezepte

Asiasalat Mit Reismudeln

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Kalt, Reismudeln, Rettich, Salat

100 g Reismudeln
100 g Rettich
100 g Karotten
40 g Zuckerschoten
60 g Lauchzwiebeln

30 g Cashewkerne
Salz
Paprika
Pfeffer

FÜR DIE MARINADE

4 Essl. Orangensaft
2 geh. TL Reissessig
2 geh. TL Sherryessig
2 geh. TL Helle Sojasauce

2 geh. TL Sesamöl
1 kleine Chilischote
Korianderblättchen
Frischer Ingwer

Nudeln mit kochendem Wasser übergießen und ausquellen lassen; abgießen und sofort mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen.

Das Gemüse waschen, putzen und in feine Streifen schneiden; in die Marinade geben, die Chilischote entkernen, fein hacken und dazugeben.

Die Gemüsemischung mit den Reismudeln vermischen und zwanzig Minuten ziehen lassen.

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und noch warm mit Salz, Paprika und Cayennepfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren über den Salat streuen.