

Nudelsalat Rezepte

Asiatischer Glasnudelsalat

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Salat, Nudeln, Asien, Beilage, Hauptgericht

1	Haselnussgroßes Stück Ingwer	2	Möhren
2	Knoblauchzehen	1	Essl. Zucker
2	Limetten	1/2	Salatgurke
1	Teel. Currypulver (mild) (evtl. - mehr)		Salz
5	Essl. Neutrales Öl	1/4	Kopf Eisbergsalat
200 g	Krabben (in Lake; Kühlregal)	200 g	Glasnudeln
3	Essl. Sojasauce		Pfeffer
		75 g	Erdnusskerne

1. Ingwer schälen, Knoblauch abziehen. Beides fein hacken. Limetten auspressen. Saft mit etwas Curry und Öl verrühren. Krabben abgießen, abbrausen, gut trocken tupfen. Mit Ingwer, Knoblauch, Sojasauce und der Saftmischung verrühren.

2. Möhren putzen, schälen, in feine Streifen schneiden. Mit dem Zucker mischen. Gurke waschen, putzen, halbieren, entkernen und ebenfalls in Streifen schneiden. Mit etwas Salz bestreuen. Beides etwa 15 Minuten ziehen lassen.

3. Eissalat waschen, trocken schütteln, in Streifen schneiden. Glasnudeln nach Packungsangabe in kochendem Wasser gar ziehen lassen, abgießen, kalt abbrausen. Mit Eissalat und Krabben mischen.

4. Gurkenstreifen ausdrücken, Möhren trocken tupfen, beides zum Salat geben. Alles vermischen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Curry kräftig abschmecken.

5. Nüsse grob hacken. In einer Pfanne ohne Fett kurz goldbraun anrösten. Über den Salat streuen und servieren.