

Nudelsalat Rezepte

Asiatischer Nudelsalat

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Gemüse, Kalt, Nudel, Salat

1	kleine	Rote Chilischote	100 g	Tiefgefrorenes
1		Walnussgrosses Stück Ingwer		Suppengemüse
1/2	Bund	Basilikum		Salz
3	Essl.	Sojasauce	60 g	Chinesische Eiernudeln
2	Essl.	Essig	150 g	Chinakohl
2	Teel.	Chinagewürz	75 g	Thunfisch naturell
3	Essl.	Sojaöl		

Die Chilischote waschen, putzen, aufschlitzen und entkernen, sehr fein hacken. Den Ingwer schälen, klein würfeln. Etwas Basilikum beiseite legen, den Rest fein schneiden. Alles mit Sojasauce, Essig und Chinagewürz verrühren, das Öl unterschlagen.

Das Gemüse in wenig kochendes Salzwasser schütten und darin kurz aufkochen, damit es auftaut. Abtropfen lassen und unter die Marinade geben. Die Nudeln in kochendes Salzwasser geben und darin garen. In ein Sieb abgießen, unter kaltem Wasser abkühlen, sehr gut abtropfen lassen und zur Marinade geben.

Den Chinakohl putzen und in 1-2 cm breite Streifen schneiden. Den Thunfisch abtropfen lassen, beides unter den Salat mischen. Pikant abschmecken, mit Basilikum garniert servieren.