

Nudelsalat Rezepte

Glasnudelsalat Mit Hackfleisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Erdnuss, Hackfleisch, Nudel, Salat

50 g	Glasnudeln	3	Essl.	Öl
1	Zwiebel	150 g		Hackfleisch
2	Knoblauchzehen	50 g		Erdnüsse ; oder Cashewkerne
2	Chilischoten	3	Essl.	Sesamöl; oder Erdnussbutter
3	Frühlingszwiebeln	1	Essl.	Zitronensaft
1	Rote Paprikaschote	1	Teel.	Sojasauce
1	Bund Koriandergrün			Pfeffer
1	Bund Basilikum	1	Teel.	Zucker

:Die Glasnudeln mit kochendem Wasser überbrühen und 30 Minuten

einweichen :Die Zwiebel schälen und fein würfeln

:Den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln

:Die Chilischoten entkernen und sehr fein würfeln

:Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden

:Die Paprikaschote putzen und fein würfeln

:Das Koriandergrün waschen, Blättchen grob hacken

:Das Basilikum waschen, Blättchen grob hacken

Glasnudeln in ein Sieb gießen und die Nudeln mit einer Schere klein schneiden. Öl erhitzen und das Hackfleisch unter Rühren krümelig anbraten, Zwiebel und Knoblauch zugeben, ebenso Chilischoten, das Weiße der Frühlingszwiebeln und die Paprikaschote. Kurz andünsten, dann abkühlen lassen. Das Grün der Frühlingszwiebeln zu den Glasnudeln geben, ebenso die Hackfleischmischung und die Erdnüsse oder Cashewkerne. Alles mischen. Für die Marinade Sesamöl oder Erdnussbutter mit Zitronensaft, Sojasauce, Pfeffer und Zucker verrühren (mit dem Pürierstab wird's schön sämig), über den Salat gießen und alles vermischen. Koriandergrün und Basilikum unterheben und gleich servieren. Veränderte Mengen verwendet: 100 g Glasnudeln (nach Packungsvorschrift vorbereitet) 1 rote, 1 gelbe Paprika, 250 g Hackfleisch, 30 g Ingwer, gerieben. Zuerst Zwiebeln und Knoblauch angebraten, dann Hack dazu. Sauce aus 3-4 tb Zitronensaft, 3-4 tb Sojasauce, einige Spritzer Fischsauce, 1 pn Zucker, 2 tb Sesamöl. Kein Koriander und Basilikum verwendet.