

Glasnudelsalat

Zutaten

125 g	Glasnudeln	2 Zweige	Minze
1 EL	Speiseöl	1	Schalotte
125 ml	Hühnerbrühe	2 EL	Erdnüsse
200 g	Garnelen		
2	Frische Chilis	Dressing	
1	Frühlingszwiebel		
1	Karotte	3 EL	Fischsauce und Limetten
1/2 Bund	Koriander	2 EL	Zucker
		1/2 TL	Chiliflocken

Zubereitung

Glasnudeln garen und mit 1 EL Pflanzenöl vermengen. Beiseitestellen.

Die Brühe erhitzen und Garnelen hinzugeben, bei niedriger Hitze ca. 1 Minute garen..

Die Chilis waschen und, entkernen und in schmale Streifen schneiden. Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken. Frühlingszwiebeln ebenfalls fein hacken. Die Karotte schälen und Julienne schneiden. Von der Minze die Blätter zupfen und alles zusammen mit den Garnelen in der Brühe in eine Schüssel geben.

Für das Dressing drei Viertel des Limettensafts mit Fischsauce, Zucker und Chiliflocken gut vermischen, dann über den Salat träufeln und vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Fischsauce und dem restlichen Limettensaft abschmecken.

Der Salat sollte einen ausgewogenen, leicht säuerlichen Geschmack haben.

Als Topping einige angeröstete Erdnüsse und frisch geschnitten Schalotte geben.

Als zusätzliche Zutaten eignen sich bspw. Mangos.