

Glasnudel-Salat mit Garnelen

Für zwei Personen

Für den Salat:

100 g Glasnudeln	2 Karotten	100 g Weißkohl
2 Frühlingszwiebeln	2 Limetten	1 Stange Zitronengras
2 Eier	1 Bund Minze	1 Bund Koriander
7 EL Sojasauce	1 Prise Zucker	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Riesengarnelen:

200 g Riesengarnelen	Olivenöl	Salz, Pfeffer
----------------------	----------	---------------

Für den Salat Glasnudeln in kaltem Wasser einweichen. Eier aufschlagen, rühren und in einer Pfanne mit Öl anbraten, anschließend in Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend kalt stellen.

Weißkohl und Karotten in dünne Streifen schneiden und kurz in Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Blätter von Koriander und Minze abzupfen und klein hacken. Zitronengras andrücken und in 3 cm-große Stücke schneiden.

Glasnudeln aus dem Wasser nehmen. 200 ml Wasser aufkochen, auf Glasnudeln gießen und 3 Minuten ziehen lassen. Nudeln anschließend abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Dann Nudeln mit gebratenen Eiern, Karotten- und Weißkohlstreifen, gehacktem Koriander und Minze, Zitronengras und Zucker vermischen.

Limetten auspressen und den Salat mit Limettensaft, Öl, Sojasauce und Pfeffer abschmecken und etwas ziehen lassen. Vor dem Servieren das Zitronengras aus dem Salat herausnehmen.

Für die Garnelen diese waschen, trockentupfen und beidseitig in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Glasnudelsalat mit Garnelen auf Tellern anrichten und servieren.

Liberty Solomon-Ehrich am 19. Januar 2016