

Glasnudel-Salat

Für 2 Personen:

80 g Glasnudeln	100 g Rotkohl	1 Karotte
1 Peperoni	2 Limetten, Saft	1 EL Zucker
1 Spur Fischsauce	2 EL Würzöl Sesam	2 Stangen Frühlingslauch
1 Bund Minze	1 Bund Koriander	2 EL Erdnüsse
1 EL Wokgewürz	1 Hähnchenbrust	1 EL Bratöl

Die Glasnudeln nach Packungsanleitung garen.

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden.

Die Karotte mit einem Sparschäler in Streifen schneiden.

Die Peperoni und den Frühlingslauch in Ringe schneiden.

Die Minze und den Koriander grob hacken.

Die Hähnchenbrust waagrecht halbieren und in feine Streifen schneiden.

Die gekochten Glasnudeln mit 1 EL Würzöl Sesam vermengen.

Peperoni, Rotkohl, Limettensaft und Zucker in einer Schüssel vermengen und 10 Minuten stehenlassen.

Die Hähnchenstreifen großzügig mit Wokgewürz würzen und für ca. 2 Minuten kräftig in heißem Bratöl anbraten.

Karotte, Frühlingslauch, Hähnchen, Minze und Koriander zum Rotkohl in die Schüssel geben, mit 1 EL Sesamöl und Fischsauce abschmecken. Glasnudeln und Erdnüsse ebenfalls in die Schüssel geben und alles gut miteinander vermengen. Auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 17. Februar 2022