

## Asiatischer Nudel-Salat

### Für 2 Portionen

50 g Glasnudeln	1/2 Stange Lauch	2 Karotten
1 Paprika	50 g Sellerie	1 Zehe Knoblauch
20 g Ingwer	2 EL Sesamöl	Öl
1 EL Sojasauce	einige Tropfen Fischsoße	4 Stiele Koriander
Salz	Pfeffer	

Die Glasnudeln in lauwarmes Wasser einweichen und durchrühren. Den Lauch halbieren und in halbe Ringe schneiden. Die Karotten und den Sellerie in dünne Scheiben und die Paprika in dünne Stifte schneiden. Nun die Glasnudeln aus dem Wasser nehmen, in eine Schüssel geben und etwas Sesamöl hinzufügen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Den Ingwer schälen und in die Pfanne reiben. Den Knoblauch fein hacken und zu dem Ingwer geben. Dann mit Koriander, Pfeffer und einer Prise Salz würzen und das Ganze anbraten. Zum Schluss mit Soja- und Fischsauce ablöschen. Die Marinade unter die Nudeln rühren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Steffen Henssler am 01. 08. 2011