

# Edamame mit Glasnudel-Salat

## **Für 2 Personen:**

150 g Glasnudeln	200 g Shiitakepilze	200 g TK-Edamame (grüne Sojabohnen)
2 Bund Frühlingslauch	2 EL Sesam	100 ml Sweet Chicken Chili Sauce
2 bis 3 EL Sojasauce	1 Schuss Reisessig	1 Schuss geröst. Sesamöl
1 Schuss Pflanzenöl	Salz	

Die Edamame in einem Sieb auftauen lassen.

Den Sesam in einer kleinen, beschichteten Pfanne ohne Fett auf dem Herd unter gelegentlichem Schwenken hellbraun rösten.

Die Glasnudeln in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen, ca.

4 Minuten ziehen lassen, in einem Sieb abgießen, gut abtropfen lassen, in eine Schüssel füllen, eventuell mit einer Schere in der Schüssel etwas kürzer schneiden, die Sweet Chili Sauce unterrühren und mit Sojasauce abschmecken.

Den Frühlingslauch putzen, waschen, trocken schütteln, und in feine Ringe schneiden.

Die Shiitakepilze putzen, in feine Streifen schneiden, mit einem Schuss Pflanzenöl in einer großen, beschichteten Pfanne hellbraun anbraten, die aufgetauten Edamame zugeben, mit anschwitzen, mit etwas Salz würzen, Frühlingslauch zugeben, kurz unterschwenken, vom Herd nehmen und mit einem Schuss Reisessig abschmecken.

Die marinierten Glasnudeln auf zwei Tellern verteilen, die Edamame- Pilz-Mischung darauf anrichten, mit einigen Spritzern geröstetem Sesamöl beträufeln und mit dem gerösteten Sesam bestreuen.

## **Tipp:**

Geschälte Edamame tiefgekühlt kaufen. Damit sparen Sie sich, dass die Edamame in den Schoten ansonsten erst gedämpft, abgeschreckt und einzeln gepult werden müssen.

Alexander Herrmann am 22. April 2021