

# Nudelsalat Rezepte

## Thailändischer Glasnudelsalat

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Exotisch, Fisch, Fleisch, Garnele, Nudeln, Huhn, Salat

---

1	rote Zwiebel	1	Knoblauchzehe, fein gehackt
1 Bund	Frühlingszwiebeln	100 g	Sojasprossen
1/2 Bund	Schnittlauch		etwas Zitronensaft
1/2 Bund	Koriander	3	Essl. Fischsauce
2	Chilischoten	2	Essl. Sesamöl
100 g	Stangensellerie	50 g	Cashewkerne
100 g	Garnelen		Salz, Zucker
2	Poulardenbrüste	Ö	Liter zum Anbraten
50 g	Glasnudeln		

---

Die Zwiebel und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Schnittlauch und Koriander grob hacken. Chilischoten entstielen, entkernen und in feine Ringe sowie Stangensellerie in ganz feine Scheiben schneiden. Garnelen schälen und den Darm entfernen. Die Poulardenbrust in 1 cm starke Streifen schneiden.

Die Glasnudeln in viel Wasser 1-2 Minuten kochen und anschließend gut abtropfen.

Das Fleisch und die Garnelen in einer Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten, dann Knoblauch, Chili und Sellerie zugeben und kurz durchschwenken. Alles auf die Nudeln geben, die restlichen vorbereiteten Zutaten sowie die Sojasprossen hinzufügen und gut vermischen. Mit Salz, Zucker, Zitronensaft, Fischsauce und Sesamöl würzen.

Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, dann grob hacken und auf den Salat geben.