

# Nudelsalat Rezepte

## Glasnudelsalat

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Asien, Buffet, Nudel, Salat

---

150 g	Glasnudeln	1	Dose/n Bambussprossen
200 g	Rinderfilet; evt. mehr	1	Knoblauchzehe
200 g	Champignons	1	Prise/n Zucker
300 g	Blattspinat		Salz
2	Zwiebeln	Ö	l*; zum Braten
2	große Möhren		

### MARINADE

3	Essl. Sojasauce; evt. mehr	1	Prise/n Zucker
1	Prise/n Salz	1	Knoblauchzehe; gepresst

---

Glasnudeln nach Anweisung garen.

Rinderfilet sehr fein schnetzeln und 2 Stunden in der Marinade einlegen.

Den Spinat 30 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren. Die Champignons in Scheiben schneiden, Zwiebeln, Möhre und Bambus stiften.

Alle Zutaten außer dem Spinat der Reihe nach einzeln (!) in Öl kurz anbraten - helle Zutaten zuerst, Fleisch wegen der Farbe zuletzt. Alles in eine Schüssel geben und mischen. Mit Sojasauce und Salz abschmecken.

Kann sehr gut kalt serviert werden.