

GLASNUDELSALAT für 2-3 Personen

- 1 Packung Glasnudeln
- 1/2 Chinakohl
- 3 Karotten
- 1-2 Limetten
- 1 Frühlingszwiebel (oder Zwiebelsprossen)
- 1 Bund Koriander
- 1 Handvoll Thai-Basilikum (optional)
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Chili (optional)
- ungesalzene Erdnüsse
- Sojasauce
- Sesamöl

Chinakohl waschen und in feine Streifen schneiden. Karotten schälen und mit Sparschäler oder Julienne ebenfalls in feine Streifen schneiden. Beides in etwas Limettensaft ziehen lassen.

Wasser aufkochen. Glasnudeln in einen hitzebeständigen Topf geben und mit dem heissen Wasser übergiessen. Einige Minuten ziehen lassen. Anschliessend in ein Sieb geben und mit eiskaltem Wasser abspülen. So klebt er danach nicht zusammen.

Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden (oder Zwiebelsprossen spülen und abtropfen lassen). Koriander und Thai-Basilikum waschen, grob entstielen und zerzupfen. Chili in feine Ringe schneiden. Erdnüsse grob hacken.

Zwiebeln, Koriander, Thai-Basilikum und Chili zum Chinakohl und den Karotten geben. Mit Glasnudeln gut vermischen. Etwas Sesamöl und Sojasauce in einem Schälchen vermischen, eine Knoblauchzehe dazu pressen, verrühren und zum Salat geben. Allenfalls mit noch etwas mehr Sesamöl oder Sojasauce abschmecken. Erdnüsse darüber streuen.

