Nudelsalat scharf-sauer

Salate » Nudel-Salate

Zutaten (4-6 Portionen)

- » 1/2 Gurke(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Möhre(n)
- » 1 rote Chilischote(n)
- » 2 EL geh. Koriander
- » 50g Reisnudeln
- » 2 EL Öl
- » 1/2 TL Sesamöl
- » 2 TL Zucker
- » 2 EL Limettensaft
- » 1 EL Sojasoße

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Gurke schälen, halbieren und entkernen, etwas salzen und 30min stehen lassen, bis sie Wasser zieht. Reisnudeln in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und 4-6min oder nach Packungsanweisung darin einweichen. Gurke abwaschen und trocken tupfen. Reisnudeln abgießen, gut abtropfen lassen und in eine große Schüssel geben.

2. Alle Zutaten für das Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte davon unter die Reisnudeln mischen.

3. Gurke in lange, sehr dünne Streifen schneiden und mit Möhren und Chilischotenstreifen zu den Reisnudeln geben. Koriander und das restliche Dressing unterrühren und sofort mit Korianderzweigen garniert servieren.

angelegt am: 29.03.2006 Rezept-Nr: 1986

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke