



Thailändischer Nudelsalat

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Der etwas andere, fernöstliche Nudelsalat

Zutaten

- 150 - 200 g Glasnudeln
- 250 g Schweinemett
- 1 kleine Chili Schote, fein gewürfelt
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- Etwas frisch geriebenen Ingwer
- 1 Möhre in Streifen geschnitten
- 1 kleine Zucchini, in Streifen geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Stangen Frühlingslauch, in Streifen geschnitten
- 1 kleine, gelbe Paprikaschote, in Streifen geschnitten
- Etwas Soja Soße
- Etwas Fischsoße
- 50 g Erdnusskerne
- 2 El Oliven - oder Erdnussöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Gemüse putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Glasnudeln grob brechen und in Salzwasser abkochen. Die Erdnusskerne in wenig Öl kurz anrösten.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Das Schweinefleisch grob zerbröckeln und in einer Pfanne oder dem Wok in etwas Öl scharf anbraten, in eine ausreichend große Schüssel geben.

Schritt5

In der gleichen Pfanne / Wok zunächst die Zwiebeln, den Chili und den Knoblauch angehen lassen und das Streifengemüse dazu geben. Alles recht kurz miteinander anschwemmen, "bissfest" halten.

Schritt6

Den geriebenen Ingwer darüber geben und mit etwas Fisch - und Soja Soße ablöschen; alles „bissfest“ halten.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Das Gemüse mit den Erdnusskernen zum Fleisch und den Nudeln geben, vermischen, ev. noch etwas Sesam Öl dazu geben.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** fernöstlich, für jeden tag, leicht, preiswert, regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thailaendischer-nudelsalat/>