



Thai Glasnudel Salat

Zutaten

- 4 Pollo fino
- Sesamöl
- Salz & Pfeffer
- Sojasoße
- Palmzucker
- 200 g Reisnudeln
- etwas Weißkohl
- etwas Chinakohl
- 1 Karotte
- 1 rote Zwiebel
- 5 Cherrytomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili
- 2 1/2 EL Fischsoße
- 4 Limetten
- Koriander zum servieren

Zubereitung

1. Reisnudeln vorkochen. Hähnchenfleisch in Mundgerechte Stücke schneiden. Mit etwas Sesamöl, Palmzucker, Salz, Pfeffer und Sojasoße marinieren.
2. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen. Das Hähnchen auf Schaschlikspießen aufspießen und von allen Seiten anbraten.
3. Weißkohl, Karotte, Zwiebel, Chinakohl und Tomaten in Streifen schneiden und in eine Schale geben. In einem Mörser Knoblauch, Chili, 2 1/2 EL Fischsoße, 1/2 EL Palmzucker, 1 EL Sesamöl, 1/2 EL Sojasoße und den Saft von 4 Limetten vermengen. Das Dressing über den Salat verteilen und die Reisnudeln hinzufügen.
4. Mit den Hähnchenspießen auf einem Teller servieren und nach Wunsch mit Koriander toppen. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

Bernd Zehner

