



Glasnudelsalat

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Ergibt: 2 Portionen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutatenliste:

50 g Glasnudeln	3 EL Sweet-Chilli-Sauce
1 Karotte	1 EL Sojasauce
1/2 Paprika	1 EL Limettensaft
1 Avocado	1 TL gehackter Ingwer
1/2 Mango	1 TL Sriracha Sauce
1 Frühlingszwiebel	2 TL geröstetes Sesamöl
150 g Rinderhüftsteak	3 EL Cashewkerne oder Erdnüsse
alternativ nach Belieben Räuchertofu	nach Belieben frischer Koriander



Zubereitung:

Die Glasnudeln in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und 10 - 12 Minuten ziehen lassen.

Die Karotte und den Paprika in feine Streifen schneiden. Mango, Avocado und ggf. Räuchertofu würfeln. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und den Koriander hacken.

Das Rinderhüftsteak in kleine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl sehr kurz scharf anbraten. Das Fleisch sollte innen noch rosa sein.

Für die Salatsauce die Sweetchilisauce, Sojasauce, Limettensaft, Ingwer, Sriracha Sauce und das geröstete Sesamöl vermengen.

Die Glasnudeln abgießen und in einer großen Salatschüssel mit den geschnittenen Zutaten und der Sauce vermengen. Auf einem Teller anrichten. Die Steakstreifen, gehackten Koriander und die Nüsse darüber geben.