Ein Rezept aus unserem asiatischen Kochkurs für Glasnudelsalat mit Garnele.

Zutaten:

- 150 g Glasnudeln
- 400 g Salatgurke
- 400 g Karotten
- 6 Lauchzwiebeln
- 1 Stck. Ingwer
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 EL Sojasauce
- 4 EL Weißweinessig
- 1 EL Zucker
- 1 EL Sesamöl
- 3 EL Chiliöl
- 1 1/2 EL Erdnussöl
- 1 1/2 EL Sake
- 3 Zweige Koriander
- 12 Garnelen

Zubereitung:

Glasnudeln in heißem Wasser etwa 20 Minuten einweichen.

Inzwischen Gurke und Möhren schälen und beides zuerst in 4 cm lange Stücke, dann längs in dünne Scheiben und diese wieder längs in dünne Streifen schneiden.

Oder aber man hat einen Julienne-Hobel, dann geht das natürlich viel schneller!

Die geputzten Lauchzwiebeln schräg in Ringe, geschälten Ingwer und Knoblauch in sehr kleine Würfelchen schneiden.

Die abgetropften und in 10 cm lange Stücke geschnittenen Nudeln mit den Möhren, Gurken und Zwiebeln vermischen.

Sojasauce mit Essig, Zucker, den Ölen und dem Sake verrühren.

Ingwer und Knoblauch untermischen.

Alles mit Salz abschmecken und auf den Salat träufeln.

Den Salat im Kühlschrank etwa 15 Minuten durchziehen lassen.

Mit fein gehacktem Koriander bestreuen.

Die Garnelen braten und auf dem Salat verteilen.