

Glasnudelsalat

Chinesische Glasnudeln sind klein und leicht, perfekt für die WoMi Küche. Mit wenig Aufwand kann man einen leckeren Glasnudelsalat zaubern, der erfrischend und lecker schmeckt und gut zu Hähnchen oder anderem Grillfleisch gereicht werden kann. Die Sojasauce gibt ihm den besonderen Geschmack. Ist nicht ganz so ideal für die Optik, aber mega lecker.



Zutaten für 4 Personen (als Beilage)

1 Packung Glasnudeln
1 Dose Mais
1 Packung Kochschinken
½ Bund Frühlingszwiebel
Sojasauce
Curry Pulver

1. Wasser zum Kochen bringen
2. Glasnudeln aus der Packung rausnehmen und im Ganzen – mit dem Band drumherum – in die Salatschüssel legen
3. Glasnudeln mit heißem Wasser übergießen und quellen lassen
4. In der Zwischenzeit die Schinkenscheiben in Würfel und die Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden
5. Schinken und Frühlingszwiebel in Öl anbraten
6. Das Wasser mit Hilfe eines Deckels abgießen, das Band um die Glasnudeln mit einem Messer durchtrennen und entfernen und die Glasnudeln in kleine Stücke schneiden
7. Schinken und Frühlingszwiebel dazu geben und untermengen
8. Mais abtropfen lassen und ebenfalls untermischen
9. Da Ganze mit Sojasauce und Currypulver abschmecken
10. Wer es etwas saurer mag, kann einen kleinen Schuss Essig dazu geben. Da die Sojasauce selbst recht salzig ist, benötigt man kein Salz. Sofern man es salziger möchte, vorsichtig salzen!
11. Ca. 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen, dann schmeckt er noch aromatischer

Für einen „asiatischen Abend“ kann man vorne weg ein wenig Reisgebäck oder Krupuk, das man mittlerweile in jedem Supermarkt bekommt, zum Aperitiv reichen.

Zum Glasnudelsalat schmecken gegrillte Hähnchenspieße nicht nur lecker, sondern können auch optisch sehr schön darauf dekoriert werden. Sofern man im Supermarkt noch eine fertige Satay-Sauce findet, ist dies die perfekte Abrundung für dieses Gericht.

Ein frischer Obstsalat oder ein kleines Eis sind geeigneter Nachtisch, sofern dieser noch gewünscht wird.