

Asiatischer Nudelsalat mit Cashew Kernen

- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **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' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Warum nicht einmal einen etwas anderen, asiatischen Nudelsalat? Interessant, herzhaft, scharf

Zutaten

- 180 g / 5 mm breite Reismudeln aus dem Asia Laden
- 150 g Babyspinat, geputzt, verlesen, gut gewaschen
- 300 g frische Austernpilze
- 3 kleine Stangen Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 80 g geröstete Cashew Kerne, gesalzen
- 3 El geröstete Sesamsaat
- ½ kleine, rote Chili Schote, fein gewürfelt
- 2 El Koriander, grob geschnitten
- 20 g geriebenen Ingwer
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 3 El Limetten - oder Zitronensaft, etwas Abrieb
- 100 ml Sojasoße
- 4 El Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Reismudeln ca. 8 min. oder nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen und kalt abschrecken.

Schritt3

Die Cashew Kerne in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldgelb anrösten, grob hacken.

Schritt4

Den Babyspinat putzen, verlesen, gut gewaschen, auf einem Küchentuch trocken ablaufen lassen.

Schritt5

Die Stiele der Austernpilze weg schneiden, die Hüte in dünne Blätter schneiden.

Schritt6

Die Marinade:

Schritt7

Den Knoblauch in etwas Öl kurz anbraten mit der Sojasoße ablöschen, den Ingwer, Chili, gehackten Koriander, Limettensaft / Abrieb sowie die Cashew Kerne dazu geben. Darin die Austernpilze und die Frühlingszwiebeln ca. 30 min marinieren.

Schritt8

Danach die Reismudeln und die Spinatblätter unter mengen, nachschmecken, restliches Olivenöl dazu geben und anrichten.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** austernpilze, cashew

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asiatischer-nudelsalat-mit-cashew-kernen/>