



# Thailändischer Nudelsalat

- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Der etwas andere, fernöstliche Nudelsalat

## Zutaten

- 150 - 200 g Glasnudeln
- 250 g Schweinemett
- 1 kleine Chili Schote, fein gewürfelt
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- Etwas frisch geriebenen Ingwer
- 1 Möhre in Streifen geschnitten
- 1 kleine Zucchini, in Streifen geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Stangen Frühlingslauch, in Streifen geschnitten
- 1 kleine, gelbe Paprikaschote, in Streifen geschnitten
- Etwas Soja Soße
- Etwas Fischsoße
- 50 g Erdnusskerne
- 2 El Oliven - oder Erdnussöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Das Gemüse putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Glasnudeln grob brechen und in Salzwasser abkochen. Die Erdnusskerne in wenig Öl kurz anrösten.

### Schritt3

Der Ansatz:

#### **Schritt4**

Das Schweinefleisch grob zerbröckeln und in einer Pfanne oder dem Wok in etwas Öl scharf anbraten, in eine ausreichend große Schüssel geben.

#### **Schritt5**

In der gleichen Pfanne / Wok zunächst die Zwiebeln, den Chili und den Knoblauch angehen lassen und das Streifengemüse dazu geben. Alles recht kurz miteinander anschwemmen, "bissfest" halten.

#### **Schritt6**

Den geriebenen Ingwer darüber geben und mit etwas Fisch - und Soja Soße ablöschen; alles „bissfest“ halten.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Das Gemüse mit den Erdnusskernen zum Fleisch und den Nudeln geben, vermischen, ev. noch etwas Sesam Öl dazu geben.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** fernöstlich, für jeden tag, leicht, preiswert, regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thailaendischer-nudelsalat/>