

ASIATISCHER GLASNUDEL SALAT

Zutaten für 2 Portionen:

100 g Glasnudeln
150 g Garnelen
750 g asiatisches
TK Gemüse
15 g Erdnüsse
1 Limette
2 EL Erdnussbutter
1 TL Rapsöl
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Glasnudeln sanft in heißem Wasser einweichen und ziehen lassen. Gleichzeitig die Garnelen in heißem Wasser legen, um sie leicht zu garen.
2. Das asiatische TK-Gemüse in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren auftauen und erhitzen.
3. In der Zwischenzeit Erdnussbutter mit Limettensaft vermengen und je nach gewünschter Konsistenz etwas Flüssigkeit aus dem TK-Gemüse unterrühren.
4. Die eingeweichten Glasnudeln nun zusammen mit der Erdnuss-Limettensoße, den Erdnüssen und dem gedünsteten Gemüse in einer großzügigen Schüssel vermengen. Abschließend die leicht gegarten Garnelen unterheben und das Gericht servieren. **Guten Appetit!**

