



Rezeptkarte

Thai-Salat
mit Reismudeln
mit "Curry Hara"

Thailändischer Salat mit Reisnudeln mit „Curry Hara“

Zutaten für 4 Personen:

150 g Reisnudeln, 3 Tomaten (entkernt, Würfel), 1 Bund Frühlingslauch, 2 Stangen Staudensellerie (Streifen), 1 rote Zwiebel (Streifen), 20 g Macadamianüsse (gehackt), ½ Bund Koriander (feine Streifen), 2 Zehen Knoblauch (fein gehackt), 60 g Olivenöl, 40 g Limettensaft (frisch gepresst), 5 g weißer Rohrzucker, 5 g helle Sojasoße, 2 g geröstetes Sesamöl, ½ Tl Curry Hara (Gewürzmischung, Altes Gewürzamt)

Zubereitung:

Für die Reisnudeln das Salzwasser zum Kochen bringen, die Nudeln zugeben, kurz aufkochen und ohne Hitze 10 min ziehen lassen. Dann die Reisnudeln abgießen und in kaltem Wasser abkühlen. Anschließend über ein Sieb abschütten, mit Sellerie, Kräutern, Zwiebeln, Tomaten und Nüssen mischen. Den fein gehackten Knoblauch in Olivenöl langsam glasig dünsten und auskühlen lassen. Mit Limettensaft, Sojasoße, Curry Hara, Zucker und Sesamöl abschmecken. Über die Salatmischung gießen und mit zwei Löffeln schnell vermischen. Zum Schluss mit etwas Salz nachschmecken. In einer kühlen Schale anrichten. Wir wünschen guten Appetit!