

REZEPT ASIATISCHER REISNUDEL SALAT

Zutaten für 2 Personen, 15 Min.

125g Reisnudeln
200g Tiefkühl Wok Gemüse
2 EL Erbsen
125g Pflücksalat
1 Avocado
4 Radieschen
1 Zitrone (den Saft davon)
1 EL Honig
6 EL Olivenöl
1 -2 kleine Chili
1/2TL (bzw. je nach Geschmack) Salz

Zubereitung:

1. Das Wok Gemüse nach Anleitung in der Pfanne auftauen und zubereiten.
2. Einen kleinen Topf mit etwa 0.75l Wasser zum Kochen bringen.
3. Die Radieschen in dünne Scheiben schneiden, den Pflücksalat ggf. säubern und Beides auf die Seite stellen. Die Reisnudeln in das heiße Wasser geben und etwa 3-5 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen. Das Wasser muss nicht mehr kochen!
4. Die Chili klein schneiden, dann mit dem Zitronensaft, Honig, Olivenöl und Salz zu einer Marinade vermischen, abschmecken und ggf mit Salz oder Öl ergänzen. Die Reisnudeln in einem Sieb abseihen, im Sieb etwas abkühlen lassen.
5. Auf einem großen Teller den Pflücksalat verteilen. Darauf das lauwarme Wok Gemüse und die Reisnudeln geben.
6. Die Avocado in Streifen schneiden und mit den Radieschen auf den Salat legen.
7. Zum Schluss den Salat mit der Marinade würzen. **FERTIG!!**

