🍴GLASNUDELSALAT - YAM WOON SEN

Erstellt am 02.08.2021

🕒 thailändisch/fleischreduziert | einfach
Ein leckeres thailändisches Rezept von NaNa's Cooking Corner and more! Wir danken für die tolle Zusammenarbeit! 😊

Zutaten:

- 120g Glasnudeln
- 1/2 Paprika gelb
- 1 Chili
- 2 kleine Tomaten
- 70g Erdnüsse
- 35g farmgoodies Sonnenblumenkerne
- 20g farmgoodies Kürbiskerne
- 15g farmgoodies Leinsamen
- 100g Faschiertes
- handvoll Koriandergrün

Für die Marinade:

- 4 Limetten
- 30ml Fischsauce
- 2 EL Palmzucker oder braunen Zucker
- Eine Scheibe Ingwer (ca. Größe einer 2€ Münze)
- 1 kleine Knoblauchzehe

Zubereitung:
Glasnudeln weichkochen oder in lauwarmem Wasser einweichen bis sie weich sind.
Gemüse und Chili kleinschneiden und in eine Schüssel geben.
FARMGOODIES Kerne und Samen kurz im Mixer grob zerstoßen und in eine Pfanne geben.
Gemeinsam mit dem Faschierten in FARMGOODIES Sonnenblumenöl anbraten und je nach Geschmack etwas salzen und pfeffern. Noch warm zum Gemüse geben. In derselben Pfanne die Erdnüsse vorsichtig kurz anrösten.
Alle Zutaten gut vermischen.
Die Limetten auspressen, mit Fischsauce und Zucker vermengen. Ingwer und Knoblauch zerreiben und gut in die Marinade verrühren.

Salat und Marinade gut durchmischen und nach Belieben mit Koriander bestreuen.

Wird noch lauwarm serviert. Perfekt für heiße Tage

2024 © All Rights Reserved.