

Rezept für Glasnudelsalat „Fan Si“

von Rüdiger Schoeller

Zutaten für 4 Portionen:

3-6	Jungzwiebeln kleingeschnitten (je nach Größe der Zwiebeln)
1-2	Knoblauchzehen
½	Salatgurke
1 Stange	Sellerie kleingeschnitten
4	große Karotten kleingeschnitten
1-2	hellgrüne Paprika kleingeschnitten
10 dag	frische Mungosprossen
2 Dosen	Thunfisch im eigenen Saft
20 dag	Glasnudeln
1	Limette (Saft)
5 EL	Sojasauce
2 EL	Sweet Chilisauce nach Geschmack
3 EL	Sesamöl
2 EL	Ingwer, gerieben
1 EL	Süßer Senf
	Wasabi (grüner japanischer Kren) nach Geschmack
50ml	Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer (Vorsicht mit dem Salz, die Sojasauce ist sehr salzig)
1 Pkg	Hummerchips (Kroepoek) z.B. von Billa

Zubereitung:

Glasnudeln mit der Schere klein schneiden und in kochendem Wasser ca. 5 Minuten kochen lassen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.

Die geschnittenen Gemüse und den Fisch in eine Schüssel geben, mit der Marinade vermischen. Zum Schluss die abgekühlten Nudeln untermischen.