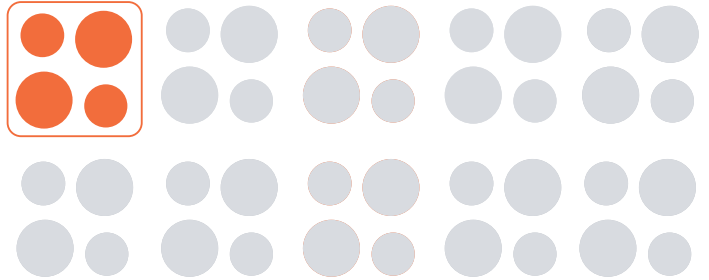


# ZUTATEN



Ein "Gellingt-garantierter"-Rezept von Maurice Maggi

## KALTER GLASNUEDEL-SALAT

Zutaten für 4 Personen  
100 g Glasnudeln  
200 g Pouletbrust  
200 g Austernpilze  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Chinakohl  
2 Karotten  
2 Limes  
80 g Erdnüsse (geröstet aber ungesalzen, im Asienladen)  
1 TL Chili  
1 Stück Ingwer  
3 EL Sojasauce  
1 EL Fischsauce  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 EL Sesamöl

### Zubereitung

1. Glasnudeln in kaltem Wasser ziehen lassen (mind. 3 Stunden). Bei wenig Zeit die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen. 5 bis 8 Minuten ziehen lassen. Dann kalt abschrecken. Wer die Nudeln gern in kleineren Stücken hat, verschneidet sie mit einer Schere (siehe Küchentrick Nummer 6).
2. Pouletbrust in sehr dünne Streifen schneiden. Austernpilze in Längsstreifen zupfen. Karotten in feine Streifen schneiden (am besten mit dem Julienne-Schneider oder mit der Rösti-Raffel). Alles mit 2 EL Sonnenblumenöl 5 Minuten andünsten.
3. Chili fein hacken und dazugeben. Ingwer dazuraffeln.
4. Mit 3 EL Sojasauce und 1 EL Fischsauce ablöschen.
5. Chinakohl und Frühlingszwiebeln fein schneiden. Roh mit den Nudeln und dem angedünsteten Gemüse mischen.
6. Saft von 2 Limes dazupressen. 1 EL Sesamöl dazugeben. Alles mischen.
7. Mit Erdnüssen garnieren (falls die Erdnüsse roh sind, sollte man sie noch rösten - einfach in einer weiten Bratpfanne ohne Öl erhitzen, bis sie knusprig braun sind).

waskochen.ch

# ZUBEREITUNG