

# Glasnudelsalat

## Kurzbeschreibung

Ein erfrischender Salat mit Glasnudeln und knackigem Gemüse, verfeinert mit einem aromatischen Dressing.

## Kategorien

Salat, Hauptgericht, Asiatisch, Sommerrezept

## Personenanzahl

2-3 Personen

## Schwierigkeitsgrad

Mittel

## Zeitangaben

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Koch-/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit: ca. 30 Minuten

## Zutaten

- 125 g Glasnudeln (besser 250g)
- 2 Stangen Sellerie (oder Kohlrabi oder Fenchel)
- 1 Stück Rote Paprika
- 2 kleine Karotten
- 1/2 Salatgurke
- 1 Stange Frühlingszwiebel

### Salatsoße:

- 8 EL Sesampaste oder Erdnusspaste
- 8 EL Sojasoße
- 6 EL Essig
- 3 EL Zucker
- Chiliöl, nach Belieben
- 1 TL Knoblauch, gehackt
- 1 TL Ingwer, gehackt

## Zubereitung

1. Glasnudeln in gekochtes Wasser einlegen, bis sie weich sind.
2. Abgießen, klein schneiden und in eine Schüssel geben.
3. Alle Salatzutaten in feine Streifen schneiden und zu den Nudeln geben.
4. Alle Zutaten für die Soße verrühren.
5. Salat und Soße mischen und servieren.

## Tipps & Variationen

Für eine schärfere Variante mehr Chiliöl hinzufügen.

Geröstete Erdnüsse oder Sesamkörner als Topping hinzufügen.

Mit gebratenem Tofu servieren.