

Glasnudelsalat (Yam Woon Sen)

Zutaten:

100 g Glasnudeln
300 g Hackfleisch
15 Frühlingszwiebeln
10 Cocktailtomaten
2 EL frischer asiatischer Koriander
Saft einer ½ Limette
½ EL Palmzucker
Chilipulver
Fischsauce (Nam Pla)



Zubereitung:

- Glasnudeln in kaltem Wasser weichen lassen.
- Anschließend kurz in kochendem Wasser blanchieren.
- Hackfleisch mit wenig Wasser krümelig braten.
- Frühlingszwiebeln und Tomaten klein schneiden.
- Alle Zutaten gut vermischen.
- Koriander klein hacken und untermengen.
- Abschmecken mit Limettensaft, Chilipulver, Zucker und Fischsauce.