

Kochen

Quin Xie

Mittwoch, den 04.01.2023

Glasnudelsalat mit Karotte und Gurke

Für 4 Personen

Für den Salat

2 Karotten
4 Frühstücksgurken, klein oder 1 Salatgurke
200 g Glasnudeln (Asialaden)

Für die Salatsoße

100 ml Rapsöl oder Erdnussöl
4 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer, ca. 2 cm
1 Thai Chilischote
etwas Chilipulver
6 EL Sojasauce, hell
2 TL Sojasauce, dunkel
1 EL Sesamöl, geröstet
2 EL Reisessig, dunkel (zhengjiang xiang)
1 TL Sesamsaat
0,5 TL Szechuanpfeffer-Pulver
etwas Zucker
etwas Salz



Außerdem

Wok

Zubereitung

1. Für den **Glasnudelsalat** Karotten putzen, schälen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Gurke abbrausen, schälen (Nach Belieben, Gurke, evtl. entkernen) und in feine Streifen schneiden oder hobeln.
2. Im Wok Wasser zum Kochen bringen. Die Glasnudeln darin etwa 1 Minute garen (nach Packungsanleitung), abgießen und abtropfen lassen. Glasnudeln in eine große Salatschüssel geben, Gurken- und Karottenstreifen daraufgeben, beiseite stellen.
3. Für die **Salatsoße** Öl in einem kleinen Soßentopf erhitzen und warm halten.
4. Knoblauch abziehen und in eine Schüssel pressen. Chili mit den Kernen in sehr feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Mit etwas Chilipulver, Szechuanpfeffer und Sesam zum Knoblauch geben. Das heiße Öl darauf gießen.
5. Sojasauce, Reisessig, Sesamöl und je etwas Zucker unter das Gewürzöl rühren. Soße über den Glasnudelsalat geben, gut vermengen. Glasnudelsalat anrichten und servieren.