

## ASIA-KRAUTSALAT

### Zutaten (2 Portionen)

- 100 g Reismudeln
- 1 kleines Kraut
- 1 mittelgroße Karotte
- 1 Lauch oder 3 Frühlingszwiebel
- 3 EL gesalzene geröstete Erdnusskerne
- 4 Stiele Koriander
- ½ kleine rote Chilischote
- 1 Zitrone/Limette
- 1-2 EL Sojasoße
- 1EL Zucker/Erythrit
- 1 EL gerösteter Sesam
- Salz, Pfeffer, Koriander
- 3 EL Bratöl



### Equipment:

Wokpfanne, Salatschüssel, Sparschäler, Löffel, Brett & scharfes Messer

### Zubereitung (~ 25 Minuten )

Nudeln mit kochendem Wasser übergießen, ca. 5 Minuten quellen lassen, abgießen und kalt abspülen.

Chili putzen, längs aufschneiden, entkernen, waschen und fein hacken.

Limetten auspressen. Saft mit Sojasoße, Zucker & Chili verrühren. Mit den Nudeln vermengen, zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Kraut in sehr feine Streifen schneiden (Julienne), salzen & in wenig Öl scharf anbraten.

Karotte in dünne Streifen schneiden oder mit dem Sparschäler abziehen. Lauch/Frühlingszwiebeln putzen & in Ringe schneiden.

Erdnüsse grob hacken und evtl noch rösten. Koriander waschen, Blätter abzupfen und grob hacken.

Alle Zutaten vermengen, abschmecken und mindestens 10 Minuten durchziehen lassen.