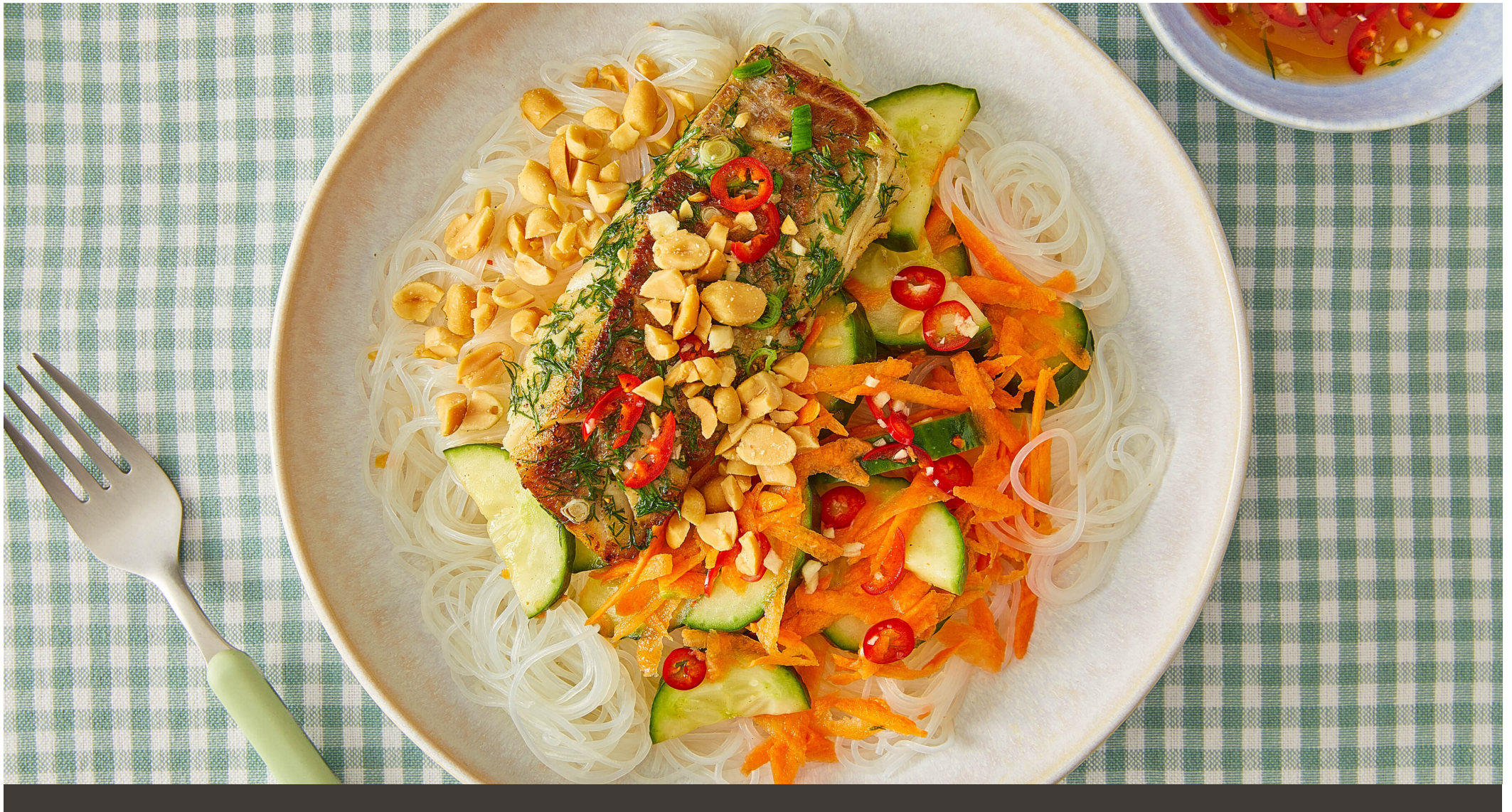




Seehecht „Cha Ca La Vong“ auf Glasnudeln

mit pikanter Sauce und eingelegten Gurken



ca. 30min



3-4 Personen

Serviere ein vietnamesisch inspiriertes Fischgericht der Extraklasse! Die Kombination der Zutaten - duftende Gewürze, Dill und Fischsauce - ergibt eine faszinierende Geschmacksnote, die durch Chilis, seidige Nudeln und ein Dickicht von Dill und Lauchzwiebeln zum Würzen der saftigen Fischstücke verstärkt wird. Cha Ca La Vong gilt in Vietnam als Delikatesse - es wird ausschließlich in Restaurants serviert. Heute aber bei dir!

- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 2 Pck. indonesische Gewürzmischung
- 1 große Gurke
- 2 Karotten
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Thai-Chilischote
- 20ml Fischsauce ¹
- 20g Dill
- 4 Lauchzwiebeln
- 2 Pck. MSC-Seehechtfilet ¹
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ²

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Für weniger Schärfe die Kerne der Chilischote entfernen

Fisch (1), Erdnüsse (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 517kcal, Fett 17.3g,
Kohlenhydrate 61.2g, Eiweiß 27.9g



4. Zutaten vorbereiten

2. Nudeln kochen

5. Fisch braten

3. Sauce anrühren

6. Nüsse hacken

Die **Erdnüsse** grob hacken. Die **Nudeln** auf Teller verteilen, das **eingelegte Gemüse** und den **Fisch** darauf anrichten. Die **Sauce** darüber träufeln, mit den **Erdnüssen** garnieren und servieren.