



## Seehecht „Cha Ca La Vong“ auf Glasnudeln

mit pikanter Sauce und eingelegten Gurken



ca. 30min



2 Personen

Serviere ein vietnamesisch inspiriertes Fischgericht der Extraklasse! Die Kombination der Zutaten - duftende Gewürze, Dill und Fischsauce - ergibt eine faszinierende Geschmacksnote, die durch Peperoni, 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!

## Was du von uns bekommst

- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Päckchen Rendang-Currypulver
- 1 Gurke
- 1 Karotte
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Peperoni
- 20ml Fischsauce <sup>4</sup>
- 10g Dill
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Packung Seehechtfillett <sup>4</sup>
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>5</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

Für weniger Schärfe die Kerne der Peperoni entfernen

### Allergene

Fisch (4), Erdnüsse (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

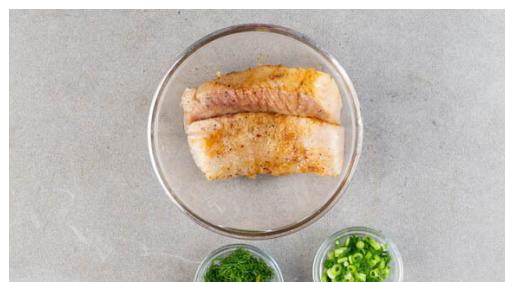
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 562kcal, Fett 20.9g, Kohlenhydrate 65.0g, Eiweiß 28.1g



**1. Gemüse einlegen**

In einem kleinen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** aufkochen. 1EL hellen Essig mit 1TL Zucker und **¼TL Gewürzmischung** verrühren. Die **Gurke** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Das **Gemüse** mit dem **Einlegesud** vermengen und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



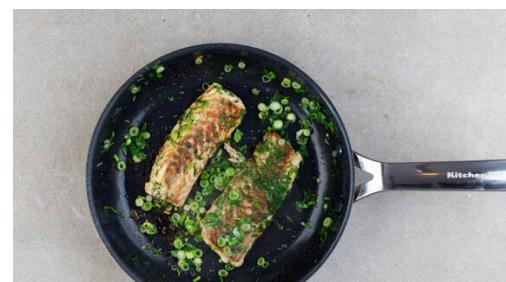
**4. Zutaten vorbereiten**

Den **Dill** von den harten Stängeln zupfen und grob schneiden. Die **Lauchzwiebeln** schräg in dünne Ringe schneiden. Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Anschließend mit **½EL Pflanzenöl** und der **restlichen Gewürzmischung** vorsichtig einreiben und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



**2. Nudeln kochen**

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** 3-5Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. **Tipp:** Um die Weiterverarbeitung zu erleichtern, ggf. die **Nudeln** mit einer sauberen Schere 1-2 Mal durchschneiden.



**5. Fisch braten**

Den **Fisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit **1EL Pflanzenöl** bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, bis er gar und appetitlich gebräunt ist. Den **Dill** und die **Lauchzwiebeln** hinzufügen und ca. 30Sek. mitbraten.



**3. Sauce anrühren**

Die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Peperoni** quer halbieren und **eine Hälfte** in dünne Ringe schneiden. Den **Limettensaft** mit der **½ der Fischsauce**, dem **Knoblauch**, den **Peperoniringen**, 1TL Zucker und 3EL Wasser gründlich verrühren. Mit ggf. **mehr Fischsauce**, **Peperoni** oder Zucker abschmecken.



**6. Nüsse hacken**

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