



V3: Balinesisches Garnelensalat

mit Glasnudeln und Minze



ca. 30min



3-4 Personen

Kokos, Minze, Erdnüsse, eine leckere Curry-Gewürzmischung, Limette und Fischsauce - das sind Zutaten, die die Geschmacksknospen frohlocken lassen! Sie verfeinern heute deinen köstlichen Glasnudelsalat mit zarten Garnelen und viel knackigem Gemüse. Die Vermicelli werden übrigens aus Erbsen- und Mungbohnenstärke hergestellt und sind somit glutenfrei.

Was du von uns bekommst

- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 2 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 20ml Fischsauce 4
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen⁵
- 20g Kokosflocken¹²
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut²
- 1 Päckchen Madras-Currypulver¹⁰
- 1 Weißkohl
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 20g Minze

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Topf
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Krebstiere (2), Fisch (4), Erdnüsse (5), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 598kcal, Fett 28.2g, Kohlenhydrate 64.0g, Eiweiß 20.4g



1. Nudeln garen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für **Nudeln** zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, die **Nudeln** in das heiße Wasser geben und in 3-5Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und mit 2TL Pflanzenöl vermischen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden.



4. Garnelen braten

Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, dann in derselben Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 2-4Min. rosig braten und am Ende der Garzeit mit dem **Currypulver** vermengen. Den **Weißkohl** vierteln und in feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen.



2. Dressing anrühren

Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder sehr fein würfeln. Die **Limette** halbieren und auspressen. **2-3TL Limettensaft** mit der **½ der Fischsauce**, 2EL Pflanzenöl, dem **Knoblauch** und 1½TL Zucker zu einem **Dressing** verrühren und nach Belieben mit **Fischsauce**, Salz und Zucker abschmecken.



3. Garnitur vorbereiten

Die **Erdnüsse** und die **Kokosflocken** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett 1-2Min. bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten. **Vorsicht**, die **Erdnüsse** und die **Kokosflocken** können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Salat fertigstellen

Die **Karotte** ggf. schälen und in feine Stifte schneiden oder grob raspeln. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Minzeblätter** abzupfen und fein schneiden. Die **Nudeln** mit dem **Weißkohl**, den **Karotten**, der **Paprika**, der **Minze**, den **Lauchzwiebeln** und den **Garnelen** zu einem **Salat** vermengen, dann das **Dressing** untermischen.



6. Servieren

Den **Salat** mit der **Erdnuss-Kokosflocken-Mischung** garniert servieren.