



## Thai-Nudelsalat mit Omelettstreifen

und aromatischem Erdnuss-Dressing



ca. 20min



2 Personen

Gebratene Nudeln mit Ei sind der Klassiker in fast jedem Thai-Imbiss. Wir haben uns davon inspirieren lassen und die beiden Zutaten etwas neu aufbereitet - und zwar in Form eines köstlichen Thai-Nudelsalates mit saftigen Omelettstreifen, die ordentlich was hermachen. Schön knackig wird es dank Gurke und Romanasalat, würzig kommt das Dressing mit Erdnuss daher. Für die nötige Frische sorgen leckere Minzeblättchen.

- 225g Udon-Nudeln <sup>2</sup>
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Gurke
- 1 unbehandelte Limette
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>3</sup>
- 50ml Hoisinsauce <sup>2,4,5</sup>
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 2 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 10g Minze

- 1EL Mayonnaise 1
- Salz
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- Sieb

## Allergene

Eier (1), Gluten (2), Erdnüsse (3),  
 Sesamsamen (4), Sojabohnen (5). Kann  
 Spuren von anderen Allergenen  
 enthalten.

Energie 851kcal, Fett 33.5g,  
Kohlenhydrate 107.1g, Eiweiß 28.4g



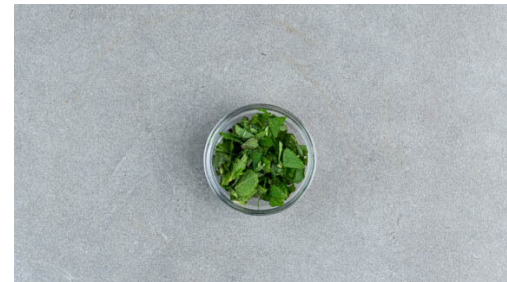
In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Romanasalat** grob zerkleinern, dabei den harten Strunk entfernen. Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.



Die **Eier** aufschlagen und mit ½TL Salz verquirlen. 1EL Pflanzenöl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Die **Eiermischung** hineingießen, dabei die Pfanne leicht schwenken, um ein gleichmäßiges **Omelett** zu erhalten. Das **Omelett** ohne Rühren 2-3Min. anbraten, dann wenden und in ca. 1Min. goldbraun und gar braten.



Die **Limette** in Spalten schneiden. Die **Erdnüsse** in der Packung grob zerdrücken, dann die **½ der Erdnüsse** mit der **Hoisinsauce**, 1EL Mayonnaise und 2EL Essig verrühren. **Tipp:** Wer es gerne scharf mag, fügt nach Geschmack ein paar **Chiliflocken** hinzu.



Inzwischen die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden.



Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 4-6Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



Das **Omelett** in dünne Streifen schneiden. Die **Nudeln** mit dem **Salat**, den **Gurken** und dem **Dressing** vermengen. Den **Thai-Nudelsalat** auf Teller verteilen und mit den **Omelettstreifen**, der **Minze** sowie den **restlichen Erdnüssen** garnieren. Nach Geschmack mit einigen **Chiliflocken** bestreuen und mit den **Limettenspalten** servieren.