



RS Balinesischer Glasnudelsalat mit Bio-Hähnc

aromatisch-leicht mit Minze und Kokosraspeln



ca. 20min



2 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 zartem Bio-Hähnchenfleisch und viel knackigem Gemüse. Die Vermicelli werden übrigens aus Erbsen- und Mungbohnenstärke hergestellt und sind somit glutenfrei.

Was du von uns bekommst

- 1 Bio-Hähnchenbrustfilet
- 1 Pck. Madras-Currypulver²
- 10g Minze
- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Paprika
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 20ml Fischsauce¹
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen³
- 25g Kokosraspel
- 200g geschnittener Weißkohl

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Pfannen
- kleiner Topf
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Fisch (1), Senf (2), Erdnüsse (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 767kcal, Fett 36.0g, Kohlenhydrate 70.5g, Eiweiß 35.8g



1. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit 1EL Pflanzenöl sowie der **½ des Currypulvers** einreiben. In einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-5Min. anbraten, bis das Fleisch durch ist. Währenddessen die **Minzeblätter** abzupfen und fein schneiden. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen, die Pfanne mit dem **Bratensaft** aufbewahren.



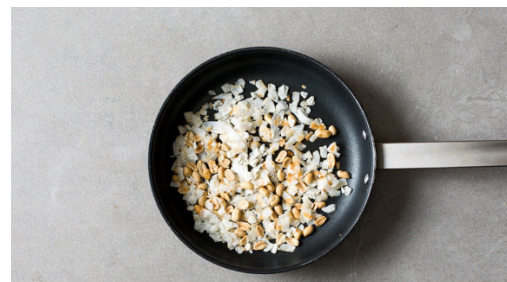
4. Dressing anrühren

Die **Limette** halbieren und auspressen. **1-2TL Limettensaft** mit dem **Bratensaft**, **2TL Fischsauce**, 1EL Pflanzenöl, dem **Knoblauch** und 1TL Zucker zu einem **Dressing** verrühren und nach Belieben mit **Fischsauce**, Salz und Zucker abschmecken.



2. Gemüse schneiden

In einem kleinen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebel** fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder sehr fein würfeln.



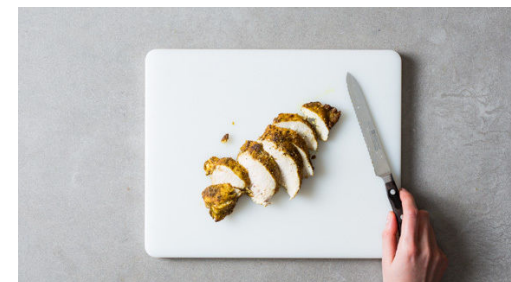
5. Garnitur vorbereiten

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



3. Nudeln garen

Den Topf vom Herd nehmen, die **Nudeln** in das heiße Wasser geben und in 3-5Min. gar ziehen lassen. Anschließend in ein Sieb abgießen und mit 1TL Pflanzenöl vermischen.



6. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** in Tranchen schneiden, dann vorsichtig mit den **Nudeln**, dem **Weißkohl**, der **Minze**, der **Paprika**, den **Karotten** und den **Lauchzwiebeln** zu einem **Salat** vermengen. Das **Dressing** untermischen und den **Salat** mit der **Erdnuss-Kokosraspel-Mischung** garniert servieren.