MARLEY SPOON



Thai-Nudelsalat mit Omelettstreifen

und aromatischem Erdnuss-Dressing

ca. 25min 6 Portionen

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.

Was du von uns bekommst

- 675g Udon-Nudeln [2]
- 3 Pck. Romanasalat
- 3 Gurken
- 3 unbehandelte Limetten
- 210g Erdnüsse, geröstet & gesalzen [3]
- 100ml Hoisinsauce [2,4,5]
- 1 Pck. Chiliflocken
- 6 Bio-Eier [1]
- 20g Minze

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise [1]
- Salz
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Erdnüsse** (3), **Sesamsamen** (4), **Sojabohnen** (5).

Kann Spuren enthalten von: Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 868kcal, Fett 35.9g, Kohlenhydrate 104.3g, Eiweiß 30.4g



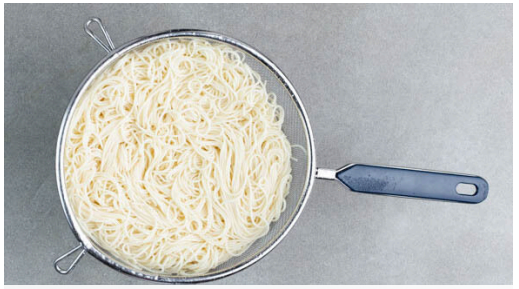
1. Gemüse schneiden

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



2. Dressing zubereiten

Die **Limetten** in Spalten schneiden. Die **Erdnüsse** in der Packung grob zerdrücken, dann die **½ der Erdnüsse** mit der **Hoisinsauce**, 3EL Mayonnaise und 3½EL Essig verrühren. **Tipp:** Wer es gerne scharf mag, fügt nach Geschmack ein paar **Chiliflocken** hinzu.



3. Nudeln kochen

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



4. Omelett braten

Die **Eier** aufschlagen und mit 1TL Salz verquirlen. 2½EL Pflanzenöl in einer großen 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.



5. Minze schneiden

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



6. Fertigstellen & servieren

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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**