

7. Glasnudel - Salat

viele	Glasnudeln oder Reissnudeln
200 g	Schwein (Stotzen oder Nierstück)
1 EL	Öl
...	Sherry
½	Gurke
1	Rüebli
1	Chilischote
¼ Bd.	Frühlingszwiebeln
½	gelbe Peperoni
50-100 g	Erdnüsse
1 Bd.	Koriander
Sauce	
2-3 EL	Zitronensaft
2 EL	Öl
...	Salz, Pfeffer, Zucker, Tabasco

Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen.

Das Schweinefleisch feinhacken und krümelig anbraten. Mit Salz, heller Sojasauce, Pfeffer und Sherry würzen.

Die Gurke schälen und längs halbieren. Die Kerne herausschaben und längs in dünne Streifen, dann quer in kleine Stücke schneiden.

Das Rüebli schälen und raffeln.

Die Chilischote halbieren, die Kerne herausschaben und die Innenrippen entfernen. Dann längs in schmale Streifen und quer in kleine Stücke schneiden.

Die Peperoni von den Innenrippen und den Samen befreien und in kleinste Stücke schneiden.

Den Koriander feinhacken.

Die Zutaten für die Sauce in einem Schüsselchen verrühren.

Glasnudeln, das Gemüse sowie die Erdnüsse in eine Schüssel geben, die Sauce darüber löffeln und alles gut mischen.

Kalt stellen.