



Glasnudeln Salat

Zutaten für

- » 150 g Glasnudeln
- » 250 g Tofu
- » 4 Stück Schalotten
- » 4-5 rote Chilies
- » 4 Knoblauchzehen
- » 2 Stücke eingelegter Knoblauch
- » 2-3 Frühlingszwiebeln
- » 2 Karotten
- » 1 Limette
- » 2 EL Fischsauce oder helle Sojasauce
- » 1 EL Zucker

Zubereitung

Vorbereitung

1. Glasnudeln für ca. 5 Minuten in heißem Wasser einweichen und danach in ein Sieb geben.

2. Tofu in 2 cm große Stücke schneiden.

3. Schalotten in feine Streifen schneiden.

4. Chilies und Knoblauchzehen im Mörser zerreiben.

5. Eingelegten Knoblauch fein hacken.

6. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

7. Karotten in feine Streifen schneiden.

8. Limette auspressen.

Zubereitung

1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Tofu hinzufügen. Ca. 2 Minuten kochen lassen und anschließend das Wasser abgießen.

2. Glasnudeln 2 Minuten in gesalzenem Wasser garen und abtropfen lassen.

3. In einer Schüssel Chilies, Knoblauch, Schalotten, Karotten, Zucker, Limettensaft und Fische sauce gut vermischen.

4. Glasnudeln, Tofu und Frühlingszwiebeln zu der Mischung geben und alles gut vermengen.