

ASIATISCHER GLASNUDELSALAT MIT BREWBEE-GESCHNETZELTEM

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Für das Geschnetzelte Weisswein, Sake, weisser Portwein, Geflügelbrühe, Sojasauce und Salz aufkochen und heiss über das Brewbee-Geschnetzelte geben, 15 Minuten ziehen lassen.

Kefen, Karotte, Zwiebel, Knoblauch und Lauch in feine Streifen (Julienne) schneiden. Ingwer reiben. Glasnudeln im leicht gesalzenen Wasser ca. zwei bis drei Minuten weichkochen und im kalten Wasser abschrecken. Geschnittenes Gemüse in Sesamöl kurz und scharf anbraten. Mit 2 EL Sojasauce und Sweet Chili Sauce ablöschen. Zu den Glasnudeln dazugeben. Saft und Zeste von 1 Limette, restliche Sojasauce, Fischsauce, Sesamöl und Teriyaki-Sauce begeben und abschmecken.

Für die Garnitur Sesam und Cashew Nüsse ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Koriander zupfen und fein hacken. Nach Bedarf: Peperoncini längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Alles auf dem fertig angerichteten Glasnudelsalat anrichten.

Aufgeweichtes Brewbee Geschnetzeltes kurz und scharf in Öl anbraten und auf dem Glasnudel-Salat anrichten.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN GESCHNETZELTES

40 ML WEISSWEIN, 40 ML SAKE
40 ML WEISSER PORTWEIN
120 ML GEFLÜGELBRÜHE
2 EL SOJASAUCE, ½ TL SALZ
80 G BREWBEE-GESCHNETZELTES

ZUTATEN GLASNUDELSALAT

100 G GLASNUDELN
50G KEFEN
40 G KAROTTE, GESCHÄLT
1 ROTE ZWIEBEL, GESCHÄLT
3 KNOBLAUCHZEHEN, GESCHÄLT
40 G LAUCH
1 STK INGWER, GESCHÄLT (HASELNUSSGRÖSSE)
40 G SOJASPROSSEN
5 EL SOJASAUCE
2 EL SWEET CHILI SAUCE
1 LIMETTE
1 TL FISCHSAUCE, 3 EL SESAMÖL
2 EL APFEL-BIRNEN BALSAM-ESSIG
2 EL TERIYAKI-SAUCE
20 G CASHENÜSSE, 1 EL SESAM
1 FRÜHLINGSZWIEBEL,
5 GKORIANDER

POWERED BY: