

THAILÄNDISCHER GLASNUDELSALAT MIT GARNELEN

Zutaten für 4 Personen

- 40 g Ingwer
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- 1 Stange Zitronengras
- 2 Lauchzwiebeln
- 100 g Cashewkerne
- 250 g Glasnudeln
- 200 ml Fischfond
- 100 ml Kokosmilch
- 50 g Garnelen
- 2 EL Fischsauce
- 1 Limette
- etwas Koriander



Zubereitung

Ingwer und Knoblauch fein hacken. Schalotte, Frühlingszwiebeln, Zitronengras und Chili in sehr feine Ringe schneiden. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Glasnudeln nach Packungsanweisung kochen.

Fischfond, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Zitronengras und Schalotten in einer Pfanne aufkochen. Garnelen, Fischsauce und Saft einer Limette dazugeben, noch einmal aufkochen und anschließend von der Hitze nehmen.

Glasnudeln mit den Cashewkernen, gezupften Korianderblättern und den Frühlingszwiebeln dazugeben und alles vermischen.