

# Thailändischer Glasnudelsalat

von starkes-catering.com



**GUTES ESSEN**  
starkes-catering.com  
- eine Marke von starke-teams.com -

## ZUTATEN für 2 Personen

200g	Glasnudeln
20g	Sesam (schwarz)
20g	Erdnüsse (gesalzen)
10g	Palmzucker
20 cl	Sojasoße
10 cl	Fischsoße
2 cl	Sesamöl
1	Chilischote (frisch)
½ Bund	Koriander (frisch)
½	Knoblauchzehe



## ZUBEREITUNG

1. Glasnudeln in kaltem Wasser 2-3 Minuten einweichen. Nudeln rausnehmen und abtupfen.
2. Nudeln mit Soja- und Fischsoße, schwarzen Sesam, Sesamöl und Palmzucker vermengen.
3. Koriander, Knoblauch und Chilischote hacken und untermengen.
4. Salat ziehen lassen und mit Palmzucker abschmecken.
5. Erdnüsse untermengen.
6. Anrichten. Bon Appétit.