



Name: _____

Klasse: _____

Glasnudelsalat, thailändisch

Menge	Zutaten	Zubereitung
500g 500g 3 EL	Rinderhackfleisch Krabben Öl Salz Pfeffer Sojasoße	1. Hackfleisch in Öl krümmelig anbraten und Krabben zugeben. 2. Mit Salz, Pfeffer und Sojasoße würzen evtl. mit etwas Wasser aufgießen.
500g 1 EL	Glasnudeln Öl	3. Glasnudeln ca. 5 Minuten in heißem Wasser einweichen und anschließend mit einer Schere im Wasser kleinschneiden, abgießen und mit Öl vermengen.
1 Bd	Frühlingszwiebeln Petersilie, Schnittlauch Salz, Pfeffer Zucker Chilipulver Sojasoße	4. Frühlingszwiebeln, Petersilie und Schnittlauch fein schneiden. Alles zu den Nudeln geben und gut vermengen. 5. Mit den Gewürzen gut abschmecken, der Salat sollte nicht zu trocken sein.
100g	Erdnüsse, ungesalzen	6. Erdnüsse hacken und zum Salat geben. 1 Std. durchziehen lassen und vor dem Anrichten noch einmal abschmecken.

