

REISNUDELSALAT

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○
ZUBEREITUNGSZEIT: 20 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
50 g Mungobohnenkeimlinge frisch
100 g Erbsenschoten
½ kleine Zwiebel
130 g Reisnudeln
50 g geröstete ungesalzene Erdnüsse
2 Nori Algenblätter
4 Radieschen

Dressing:

6 Blätter Koriander gehackt
2 EL Ahornsirup
4 EL Sesamöl geröstet
2 EL Reisessig
2 EL Sweetchili süß

ZUBEREITUNG:

1. Reisnudeln laut Packungsanleitung kochen
2. Erbsenschoten, Zwiebel und Radieschen in dünne Streifen schneiden
3. Für das Dressing alle Zutaten abmischen
4. Geschnittenes Gemüse, Mungobohnenkeimlinge und Erdnüsse mit dem Dressing abmischen
5. Pads beidseitig bei mittlerer Hitze anbraten
6. Wenn das Pad schön gebräunt ist, ein Algenblatt pro Pad nehmen und mit Wasser befeuchten
7. Pad damit umwickeln
8. Pad in Streifen schneiden und auf dem Salat servieren
9. lauwarm servieren

