

Asiatischer Salat mit Crevetten

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

250 g	Crevetten roh
25 g	Cashewnüsse
1.5 EL	Oistersauce
1 EL	Sweet-Chilisauce
1	Limette
1 EL	Rohrzucker
½ Stängel	Zitronengras
½	Chilischote (entkernt)
2 Zweige	Koriander
5	Cherrytomaten
1	Frühlingszwiebel
100 g	Reisnudeln ca. 3 mm
1 EL	Erdnussöl
	Salz



Zubereitung:

Von der halben Limette etwas Zesten abziehen und danach Saft auspressen. Limettensaft mit Oister-, Chilisauce und Zucker zu einer Sauce mischen.

Tomaten vierteln. Korianderblätter abzupfen und Stiele fein hacken. Zitronengras Chilischote und den weissen Teil der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, mit Korianderstielen mischen. Zwiebelgrün in ca. 3 cm lange Steifen schneiden und zusammen mit den Korianderblättern beiseite stellen.

Reisnudeln brechen (ca. 10 cm) und in kochendes Salzwasser geben. 10 Min. ziehen lassen, kalt abschrecken und danach abtropfen lassen.

Zitronengras-Zwiebelmischung im Öl andünsten. Crevetten unter Wenden mitbraten. Nudeln, Tomaten und Sauce begeben und mischen. Kurz ziehen lassen. Lauwarm mit Zwiebelgrün, Korianderblätter und Cashewnüssen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 min.

Achtung:

Zitronengras wurzelseitig ca. 1 cm wegschneiden, anschliessend halbieren und Herzstück keilförmig ausschneiden. Die stark faserigen Blätter gehören nicht ins Gericht!

Rohe Crevetten in der Schale mitbraten. Können auf Wunsch vor dem Servieren geschält werden.