



Pikant-süßer Asia-Nudelsalat

mit Schweinegeschnetzeltem und Gurke



20-30min



3-4 Personen

Wer bei Nudelsalat gleich an bedauernswerte Pasta ertränkt in Mayonnaise denkt, wird sich über diese erfrischende asiatische Variante freuen. Die leckeren Nudeln werden nämlich mit einem leicht säuerlichen Dressing aus Limette und Sojasauce sowie reichlich knackigem Gemüse vermengt. Das zarte Schweinefleisch on top wird mit Sweet-Chili-Sauce verfeinert. Beträufelt wird alles mit bestem Sesamöl. So geht das mit dem Nudelsalat!

Was du von uns bekommst

- 500g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 Gurke
- 1 Karotte
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 unbehandelte Limetten
- 3 Päckchen geröstetes Sesamöl
- 2 Packungen Schweinegeschnetzeltes
- 1 Packung Mungbohnen sprossen
- 2 Päckchen Sojasauce ^{1,6}
- 2 Packungen Sweet-Chili-Sauce

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 886.0kcal, Fett 25.6g, Eiweiß 43.8g, Kohlenhydrate 120.5g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Die **Karotte** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit 1-2EL Pflanzenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze 3-5Min. anbraten. Mit Salz würzen.



2. Dressing anrühren

Die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Limettensaft** mit der **Sojasauce**, 2EL Pflanzenöl, 1-2EL (hellem) Essig, 2EL Wasser und 1-2EL Zucker zu einem **Dressing** verrühren.



5. Gemüse anbraten

Die **Nudeln** mit den **Gurkenscheiben**, den **Karotten**, den **Lauchzwiebeln**, den **Mungbohnen sprossen** und dem **Dressing** vermengen und den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann im Topf warm halten.



6. Fleisch verfeinern

Die **Sweet-Chili-Sauce** zum **Fleisch** in die Pfanne geben und gut unterrühren, sodass das **Fleisch** komplett mit der **Sauce** bedeckt ist. Den **Nudelsalat** auf Teller verteilen, das **Geschnetzelte** darauf anrichten und mit dem **Sesamöl** beträufelt servieren.