

# asiatischer Glasnudelsalat mit Hackfleisch



**Für ca. 4 Portionen :**

**250 gr. Glasnudeln**

**5 EL Olivenöl**

**500 gr. Rindergehacktes**

**2 Knoblauchzehen, gepresst**

**4 TL Garam Masala (z.B. von Schuhbeck)**

**2 gehäufte TL geriebener, frischer Ingwer**

**3 TL (Palm-) Zucker**

**1 Bund Frühlingszwiebeln**

**5 EL frischer Limettensaft**

**3 - 4 EL (Thai) Fischsauce**

**1 - 2 Chilischoten, in feine Ringe geschnitten**

**Salz, Pfeffer**

**frischer Koriander, nur die abgezapften Blätter**

Für die Marinade den Limettensaft mit Salz und Zucker verrühren bis sich alles aufgelöst hat. Fischsauce und 4 EL Olivenöl einrühren. Ingwer, Knoblauch und Chili zufügen. Zur Seite stellen.

Das Bund Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Dabei den weißen Anteil von dem grünen Anteil trennen.

Wasser zum Kochen bringen und die Glasnudeln darin ca. 4 - 5 Minuten ziehen lassen. Danach abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Mit einer Schere grob die Nudelnester zerschneiden.

1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Das Weiße der Frühlingszwiebeln darin andünsten. Rindergehacktes zugeben und krümelig braten. Mit Garam Masala, Salz und Pfeffer abschmecken.

Glasnudeln mit der Marinade übergießen und gut vermengen. Frühlingszwiebeln (grünen Teil) unterheben. Hackfleischmasse gründlich untermengen.

Mit frischen Korianderblättern bestreuen und servieren.

Quelle : "Pi mal Butter"