



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 238

Reisnudelsalat mit Furikake



20 Minuten



10 Minuten



30 Minuten

Zutaten für 3-4 Personen

200 g Reismudeln

1 Gurke

1 Bund gemischte Kräuter,
z. B. Schnittlauch, Koriander,
Minze, Dill - fein gehackt

Für das Dressing:

80 ml Reissessig

4 EL No-Fish-Sauce

1 EL Sesamöl, geröstet

 1 EL Sojasauce

 1 TL Muskovadozucker

1 Karotte, gehackt oder geraspelt

1 Stange Sellerie, gehackt

Salz, nach Geschmack

 2 EL Furikake

Rezept

Reismudeln 10 Minuten in lauwarmes Wasser legen. Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Gurke schälen, längs vierteln und die Kerne herauskratzen. Die Gurkenstreifen schräg in Scheiben schneiden. Für das Dressing Reissessig, No-Fish-Sauce, Sesamöl, Sojasauce und Zucker verrühren. Karotten und Sellerie in die Sauce rühren und mit Salz abschmecken. Reismudeln mit Gurkenstückchen, Kräutern und Sauce mischen und anrichten. Reichlich mit Furikake bestreuen.

Guten Appetit!