

## *Lauwarmer Glasnudelsalat mit Erdnüsschen*

### *La Mise en Place:*

**50 g Glasnudeln, 40 g Erdnüsschen (in der Schale gewogen), 100 g Austernpilze, 1 Karotte, 1 Stück Ingwer, 1 Peperoncino, 1 kleiner Chinakohl, 1 Frühlingszwiebel, Olivenöl, 1 EL Sojasosse, ½ EL Fischsosse, Saft von 1 Lime, ½ EL Sesamöl**

### *Die Vorbereitung:*

Glasnudeln in eine grosse Schüssel legen, mit kochendem Wasser übergiessen und fünf Minuten quellen lassen. Mit der Schere kürzer schneiden und kalt spülen.

Erdnüsschen aushülsen und grob schneiden. Austernpilze in Längsstreifen zupfen und die Karotte in feine Streifchen schneiden. 1 Peperoncino fein hacken und Ingwer fein reiben. Chinakohl und Frühlingszwiebel in feine Streifchen schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Erdnüsschen trocken rösten.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und Austernpilze und Karotte darin fünf Minuten dünsten. Peperoncino und Ingwer zufügen. Mit Sojasosse und Fischsosse löschen.

Chinakohl und Frühlingszwiebel beifügen, kurz mitdünsten und alles mit den Nudeln mischen.

### *Die Vollendung:*

Limesaft zufügen, mit Sesamöl beträufeln und gut vermischen. Mit den Erdnüsschen bestreuen.

### *Genusserhöhung:*

Mit Sweet Chili Sosse besprenkeln.

### *Gegen Food Waste:*

Mit dem restlichen Chinakohl am nächsten Tag einen Salat zubereiten.

