

Glasnudelsalat mit Poulet und Frühlingszwiebel *Für einen schönen, warmen Sommerabend!*

La Mise en Place:

1 Hdv. Cashewnüsse, 250 g Pouletgeschnetzeltes, Pfeffermühle, 1 Frühlingszwiebel, 1 kleine rote Peperoni, 1 Peperoncino, 1 Hdv. Cherrytomätchen, 1 Knoblauchzehe, 1 Stück Ingwer, Saft von 2 Limes, 4 EL Sesamöl, 80 g Glasnudeln, Olivenöl, Paprika, Chili

Die Vorbereitung:

Cashewnüsse grob hacken. Pouletfleisch mit Pfeffer bestäuben. Das schöne Grün der Frühlingszwiebel und die Zwiebel selbst in feine Ringlein, Peperoni in Würfelchen und Peperoncino fein schneiden. Cherrytomätchen halbieren. Knoblauch und Ingwer fein hacken. Limesaft mit Sesamöl und Pfeffer verrühren.

Glasnudeln in eine grosse Schüssel legen, mit kochendem Wasser übergießen und sechs Minuten quellen lassen. Mit der Schere kürzer schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch anbraten. Die Hitze kleiner stellen und in 15 Minuten fertig braten. Leicht auskühlen.

Die Vollendung:

Alle diese Zutaten mit Paprika und Chili vermischen und ab nach draussen zum feinen Schmaus!

