

EPISODE 16 - YAM WUN SEN (THAI GLASNUDELSALAT)

Zutaten für 8 Portionen:

300 g Glasnudeln
200 g Gekochte Garnelen
200 g Schweinehackfleisch
200 g Hühnerbrust
2 Tomaten
3 Schalotten
2 Selleriestiele
2 Frühlingszwiebeln
6 Mu Err Pilze
2 thailändische Korianderbüschel (15 g)
½ TL 5 Gewürzpulver
1 - 2 TL Salz
1 EL Pflanzenöl
3 EL Fischsauce
4 EL Limettensaft
2 kleine Chilis

Rezept:

Weiche die Pilze etwa eine halbe Stunde in heißem Wasser ein
Entferne den Wurzel und schneide ihn in dünne Streifen
Weiche die Nudeln in warmem Wasser für 2-3 Minuten ein
Schneide sie ein paar Mal mit einer Schere durch
Die Staudensellerie und die Frühlingszwiebeln in kleine Stücke schneiden
Die Schalotten schälen und in kleine Stücke schneiden
Tomaten waschen, Stielbasen entfernen und in Würfeln schneiden
Chili fein hacken
Salzwasser in einem großen Topf zum kochen bringen
Das Hühnerfleisch hinzufügen
Etwa 8 Minuten kochen und beiseite stellen
Die Glasnudeln in das gleiche Wasser schmeissen und für ungefähr 3 Minuten kochen
Abgießen und kurz unter kaltem Wasser abspülen
Etwas Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen
Füge das Schweinefleisch hinzu
Etwas Salz und das 5-Gewürze-Pulver hinzufügen und braten, bis es leicht gebräunt ist
Reiße das Huhn in Fetzen
Kombiniere alle Zutaten und gut durchmischen