

Glasnudelsalat mit Gemüse und Rindsgeschnetzeltes mit home made Currymischung

Für 2 Personen

250 g – 300g Rindsgeschnetzeltes aus der Huft oder vom Stotzen

Currymischung fürs Fleisch:

Je ½ TL: Salt, schwarzer Pfeffer, Ingwer-, Kurkuma-, Zitronengras-, Galgantpulver, Sambal Ulek (wer's schärfer mag, nimmt 1 TL)

Je ¼ TL: Kreuzkümmel-, Koriander- und Bockshornkleepulver

1 EL Sesamöl

1 EL Olivenöl

80g Glasnudeln

Salzwasser

2 EL Cashewkerne

1 EL Sesamkörner

¼ TL Paprikapulver

1 Knoblauchzehe

1 kleiner Zucchetti

1 Rüebli

2 Minipeperonis oder ½ gelbe Peperoni

1 kleiner Lauchstängel

1 TL Kokosöl

1 TL Sambal Ulek

½ - 1 EL Sojasauce

Fleisch marinieren und in einer Bratpfanne rundum anbraten und rasch gar werden lassen.

Glasnudeln in kochendem Salzwasser geben und ca. 5 Minuten stehen lassen, auf ein Sieb abtropfen und abkühlen lassen.

Cashewkerne und Sesamkörner in einer trockenen Pfanne rösten, mit Paprikapulver bestäuben und beiseite stellen.

Das Gemüse rüsten und in verschiedene Formen schneiden: Zucchetti und Rüebli mit dem Spiralschneider zerkleinern; Lauch und Knoblauch klein schneiden, Peperoni in Ringe schneiden.

Gemüse in Kokosöl anbraten – es sollte am Schluss noch bissfest sein, also nicht länger als 5-6 Minuten rührbraten, mit Sambal Ulek und Sojasauce würzen und abkühlen lassen.

Servieren: wie auf dem Foto - oder alles zusammen mischen und mit den beiseite gestellten Cashewkernen und Sesamkörnern garnieren.

Dieses Gericht kann man sowohl kalt als auch warm geniessen!