Glasnudelsalat

Zutaten

- 100 g Glasnudeln
- ca. 10 cm Salatgurke
- 1/2 rote Paprika
- 1/2 grüne Paprika
- 100 g Knackerbsen
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1/2 Lauchzwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Saft von 1 Limette
- 1 TL brauner Zucker
- 1/2 TL Koriander
- Salz
- 2 EL Pistatienöl
- 3 EL Sojasauce

Die Glasnudeln mit heißem Wasser übergießen und ca. 5 Minuten einweichen lassen. Abgießen, abtropfen lassen und mit einer Schere in Stücke schneiden.

Das Gemüse in kleine Würfel und Stücke schneiden. Den Knoblauch durch eine Presse geben oder sehr fein hacken.

Alles zusammen in eine große Schüssel geben und mit Limettensaft, Koriander, Salz, Zucker und Pistatienöl abschmecken.
Die Mischung ca. 5 Minuten durchziehen lassen.

Als Tipp von mir, es passt auch sehr gut etwas Sojasauce dazu. Hier bekommt man noch einen etwas würzigeren Geschmeck.