



Glasnudelsalat mit Poulet und Minze

7 dl Wasser	in eine Pfanne geben
4 Kaffirlimettenblätter	dazu geben
1 TL Kochsalz	dazu streuen
1 EL Sesamöl	beifügen, aufkochen
2 Pouletbrüstchen ca. 300 g	in den Fond legen und bei schwacher Hitze ca. 12 Minuten ziehen lassen. Pouletbrüstchen herausheben und leicht abkühlen lassen, anschliessend von Hand in Streifen zupfen
150 g Glasnudeln	in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten kochen, in ein Sieb abschütten und kalt abbrausen. Die Glasnudeln mit einer Schere in Stücke schneiden, gut abtropfen lassen. Pouletstreifen und Glasnudeln in eine Schüssel geben
1 EL Sesamöl 1 EL Erdnussöl	in einem Wok erhitzen
1 Karotte 1 Pfälzerkarotte	schälen, in feine ca. 5 cm lange Streifen schneiden
2 kleine Schalotten oder rote Zwiebeln	schälen, halbieren, in halbe Ringe schneiden, beifügen
40 g frischer Ingwer	schälen, fein hacken, dazu geben
1 Knoblauchzehe	schälen, fein hacken, beifügen, mitdünsten, abkühlen lassen, zu den Glasnudeln geben
1/3 Salatgurke	waschen, der Länge nach halbieren, eventuell entkernen. Gurkenhälften der Länge nach in feine Scheiben hobeln, dazu geben
1 Limette	Saft auspressen, ca. 3 EL in eine kleine Schüssel geben
2 EL brauner Zucker	dazu streuen, gut verrühren
2 Stiele frische Minze 3-4 Zweige Basilikum 1/2 Bund Koriander	Blätter von den Stielen zupfen, grob hacken, in die Sauce einrühren
Kochsalz	abschmecken, zum Salat giessen und untermischen
2 Frühlingszwiebeln	rüsten, waschen, schälen, mitsamt dem grünen Teil in feine Ringe schneiden, die Hälfte unter den Salat mischen, die zweite Hälfte über den angerichteten Glasnudelsalat verteilen
50 g Asia-Erdnüsse	in einer beschichteten Bratpfanne trocken anrösten, grob hacken, über den fertigen Salat streuen