




GEWÜRZE
DER WELT

Rezeptkarte N° 223

Gemüse mit Asia-Lachs



30 Minuten



20 Minuten



50 Minuten

Zutaten für 4 Personen

150 g Reisnudeln	1 Knoblauchzehe, fein gehackt
 4 EL Sojasauce	½ Bund Koriander, gehackt
2 EL Sesamöl, geröstet	200 g Lachsfilet, ohne Haut, gewürfelt
4 Kräuterseitlinge, in Streifen	1 rote Chilischote, in feinen Ringen
2 Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen	 2 EL schwarzer Sesam
1 rote Paprikaschote, in Streifen	 1 TL Zitronenpfeffer
1 Pak Choi, in Streifen geschnitten	 Öl zum Braten
1 EL Ingwer, fein gehackt	

Rezept

Die Reisnudeln nach Verpackungsangabe kochen, in ein Sieb geben und kurz mit kaltem Wasser abschrecken. In eine Schüssel geben und mit Sojasauce, Sesamöl und etwas Chili abschmecken.

Etwas Öl im Wok erhitzen und Pilze und Frühlingszwiebeln kurz anbraten. Ingwer und Knoblauch und dann nach und nach das restliche Gemüse hinzufügen. Das Gemüse nach dem Anbraten mit Sojasauce, Chili und Sesamöl abschmecken und kurz dünsten lassen. Koriander unterziehen. Den Lachs mit reichlich Zitronenpfeffer würzen. Auf das Gemüse in den Wok legen. Den Deckel auflegen und kurz garziehen lassen. Dabei alles etwas auf die Seite schieben und die Reisnudeln kurz miterwärmen. Reisnudeln und Gemüse anrichten. Den Lachs obenauf setzen und mit Sesam bestreut servieren.

Guten Appetit!