



## Vietnamesischer Nudel-Salat

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

1	Schweinebauch	420 g	Glasnudeln
1/2 Bund	Koriander	50 g	Reismehl
1-2 L	Rapsöl zum Frittieren	20 ml	Sesamöl
400 g	Rotkohl	1	Knoblauchzehe
2	Limetten	2	Karotten
2 EL	Sweet Chili Sauce	1 EL	Fischsauce
1 EL	Teriyaki		Salz, Pfeffer

### Zubereitung

1. Schweinebauch mit etwas Flüssigkeit für 90 Minuten bei 120°C im Ofen weich schmoren.
2. Danach leicht abkühlen lassen, leicht salzen und mit Reismehl ummantelt kross im Rapsöl frittieren.
3. Glasnudeln mit heißem Wasser übergießen und für 15 Minuten garziehen lassen.
4. Abgießen und mit etwas Sesamöl und Salz vermengen, sodass sie nicht verkleben.
5. Rotkohl und Karotten in feine Streifen schneiden.
6. Knoblauch fein hacken. Koriander grob zupfen. Sweet Chili Sauce mit Fischsauce vermengen.
7. Salat in einer Bowl oder Schüssel anrichten: Glasnudeln, danach Rotkohl und Karotte.
8. Mit frittiertem Schweinebauch und Koriander garnieren.
9. Teriyaki Sauce, Fisch-Sweet-Chili Sauce und Limette separat reichen, um den Salat zu verfeinern.

