Glasnudelsalat mit Hackfleisch

Zutaten

- 150 g Glasnudeln
- 1 Chilischote
- 50 g Frühlingszwiebel(n)
- 300 g Karotten
- 100 g Spitzpaprika
- 100 g Zuckerschoten
- 20 g frischer Ingwer
- 0,5 Bund glatte Petersilie
- 2 Limetten
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Rinderhackfleisch
- 1 TL Garam Masala
- 4 TL MAGGI Würze, 250 g
- 20 g Sesam frisch
- 4 EL Soja Sauce
- 4 EL Sesamöl

Zubereitung

1. Glasnudeln mit einer Schere zerkleinern und nach Packungsanweisung kochen und abtropfen lassen.
2. Chilischote in feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Karotten schälen und in feine Stifte schneiden. Spitzpaprika waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in feine Streifen schneiden. Zuckerschoten waschen und längs in dünne Streifen schneiden. Ingwer schälen und durchpressen. Limetten auspressen. Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stielen zupfen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Chiliwürfel und Hackfleisch darin anbraten. Mit Garam Masala und Hälfte der MAGGI Würze würzen und Sesam zugeben. Etwas abkühlen lassen.
4. Limettensaft mit Ingwer, Soja Sauce, Sesamöl und MAGGI Würze verrühren.
5. In einer Schüssel Glasnudeln, Gemüse, Petersilie, Hackfleisch und Dressing vermengen und kurz durchziehen lassen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	34 g
Energie	501 kcal
Fett	29 g
Protein	25 g

15 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de