Warmer Thai-Kokos-Glasnudelsalat mit Walisischem Rindfleisch

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Portionen: 2

Küche: thailändisch/asiatisch

Zuschnitt: Steak

Zutaten

- 225 g mageres Rumpsteak oder Lende vom Walisischen Rind, in feine Streifen geschnitten
- 5 ml (1 TL) Öl
- 5 ml (1 TL) Zitronengraspüree oder frisches Zitronengras, sehr fein geschnitten
- 30 ml (2 TL) Sojasauce
- 5 ml (1 TL) Chilipulver
- 5 ml (1 TL) Zucker
- 100 g gemischte Pilze, in Scheiben geschnitten
- 125 g bis 250 g Glasnudeln
- 100 g Zuckerschoten, vorab leicht blanchiert
- 2 Köpfe Pak Choi, in Streifen geschnitten
- frische Korianderblätter nach Belieben
- 25 g gesalzene Erdnüsse, fein gehackt
- ca. 100 ml Kokosmilch
- 30 ml – 45 ml (2 – 3 EL) süße Chilisauce

Zubereitung

1. Walisische Rindfleischstreifen auf Öl in einem großen heißen Wok ca. 3 – 4 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind. Zitronengras, Sojasauce, Chilipulver, Zucker und Pilze hinzugeben, alles gemeinsam für weitere 1 – 2 Minuten anbraten und anschließend warm stellen.
2. Glasnudeln gemäß Kochanweisung in Salzwasser garen, abseihen, mit dem grünen Gemüse, dem Koriander und dem vorbereiteten Rindfleisch in eine große Schüssel geben und alles vermengen.
3. Zuletzt Kokosdressing zubereiten: dafür Kokosmilch und süße Chilisauce vermischen. Dann Kokosdressing und Erdnüsse über den Glasnudelsalat geben.