

ASIATISCHER GLASNUDELSALAT

4 Portionen

ZUTATEN:

50 ml	Geflügelbouillon
200 g	Reiss-Vermicelli (getrocknet)
2 EL	Sonnenblumenöl
1	Zwiebel (mittelgross)
2	Knoblauchzehen
1	Peperoni (rot)
1	Peperoni (grün)
3	Frühlingszwiebeln
1 EL	Ingwer (gerieben)
50 ml	Sojasauce
2 EL	Fischsauce
1 EL	Ausernsauce

IN DER KÜCHE:

- I. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen.
- II. Das Gemüse vorbereiten: Dazu die Zwiebeln, den Knoblauch, die Peperoni und die Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden.
- III. Den Ingwer schälen und reiben. Anschliessend mit der Soja-, Fisch- und Ausernsauce verrühren.

AM GRILL:

- I. Den Grill für direkte Hitze vorbereiten (ca. 200 °C).
- II. Den Wok auf den GBS Grillrost stellen und 10 Minuten erhitzen.
- III. Die Bouillon in den Wok geben und aufkochen.
- IV. Die Reis-Vermicelli in die kochende Suppe geben und ca. 5 Minuten kochen, bis sie weich ist.
- V. Die vorbereitete Saucenmischung dazugeben und aufkochen.
- VI. Die Nudeln zurück in den Wok geben und alles gut miteinander vermischen.
- VII. Weiterkochen, bis die Bouillon verdampft ist und die Nudeln dampfen.

Schwierigkeitsstufe: mittel
Grillmethode: Direkte Hitze
Zubereitung: ca. 15 Min.
Grillzeit: ca. 20 Min.