



Chap Chae

Koreanischer Glasnudelsalat

Zutaten

Ca. 400 g Glasnudeln aus
Süßkartoffeln bzw.
Süßkartoffelstärke
1 Zucchini
2 Möhren
250g Champignons
2 Spitzpaprika
300 g Spinat
1 Zwiebel
1 kleiner Bund Lauchzwiebeln
3 Knoblauchzehen
gerösteter Sesam
Neutrales Bratöl
Sesamöl
(helle) Sojasoße
Schwarzer gemahlener Pfeffer
Gojuchang Paste (Asiashop)
eingelegter gelber Rettich
(Asiashop)

Zubereitung

Die Nudeln nach Anweisung kochen.
Gemüse in sehr dünne Streifen
scheiden. Knoblauch in der Pfanne
anschwitzen, Zwiebeln, Zucchini,
Möhren, Champignons, Spitzpaprika
und Spinat hinzugeben und mit
Sesamöl und ordentlich Sojasoße
würzen. Mit Pfeffer abschmecken.
Je nach Schärfegrad mehr oder
weniger Gojuchang-Paste
hinzugeben (vorher probieren!). Kurz
bevor das Gemüse fertig ist, die
Nudeln dazugeben und noch einmal
nachwürzen. Am Ende den
Nudelsalat lauwarm servieren und
mit Sesamkörnern,
kleingeschnittenen Lauchzwiebeln
und Rettich dekorieren.