

# ASIATISCHER HACKFLEISCHSALAT MIT GLASNUDELN

Zeitaufwand: 30 Minuten min | Schwierigkeitsgrad: leicht

Als Erstes den Lauch in Ringe und den Koriander sowie die Minze in Streifen schneiden. Das Hackfleisch im Kräuteröl asiatische Art anbraten, dann die Lauchringe, Chili, Salz und Pfeffer dazugeben.

Daraufhin die Glasnudeln kochen und mit dem Rest vermischen. Dann den Ingwer-Karotten Dip, die Sojasauce, die Minze und den Koriander untermischen.



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Hackfleisch (gemischt)	250 g
Glasnudeln	250 g
Lauch	40 g
Wajos Ingwer-Karotten Dip	3 TL
Wajos Kräuter Öl - asiatische Art	4 cl
Chilipulver	
Minze	
Koriander	
Salz	
Pfeffer	
Sojasauce	

## REZEPT DETAILS:

Saison	Frühjahr, Sommer
Gang	Vorspeise, Kleine Gerichte
Speiseart	Nudelgerichte und Deftiges, Fingerfood/Snacks
Anlass	Brunch, Für jeden Tag, Picknick
Küchenstil	asiatisch

## VERWENDETE WAJOS PRODUKTE

**Wajos**

DIE GENUSSMANUFAKTUR