

Hähnchen-Reisnudel-Salat

Zutaten

- 250g Hähnchenbrustfilet
- 600ml Hühnerbrühe
- 100g dünne Reisnudeln (Vermicelli)
- 125g Sojabohnensprossen
- 1 Möhre
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Stange Sellerie
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 große rote Chilischoten
- 4 EL Limettensaft
- 2 EL Palmzucker
- 2 EL vegane Fischsoße

Zubereitung

- Hähnchenfleisch in knapp siedender Hühnerbrühe etwa 15 Minuten garen
- Nudeln nach Packungsanweisung garen, dann gründlich abtropfen lassen
- Sprossen waschen und in kochendem Wasser etwa 5 Minuten blanchieren, so dass sie weich und noch etwas knackig sind, dann abgießen
- Möhre, Zwiebel, Sellerie und Frühlingszwiebel in feine Streifen schneiden
- Chilischoten entkernen und in sehr dünne Ringe schneiden
- Nudeln und Sprossen in eine Schüssel geben
- Limettensaft mit Palmzucker und Fischsoße vermischen, bis sich Palmzucker aufgelöst hat, dann über Nudeln und Sprossen gießen
- Gemüse und die Hälfte der Chiliringe untermischen
- Abgekühltes Fleisch in Streifen schneiden und zu Salat geben
- Mit Chiliringen bestreuen