

## Surf and Turf Glasnudelsalat mit Garnelen

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

200 g Rinderhack  
 3 Knoblauchzehen  
 300 g Garnelen  
 1 Handvoll Erdnüsse  
 1 Päckchen Glasnudeln  
 1 Bund Frühlingszwiebeln  
 1 Bund Koriander  
 1 Bund Minze  
 150 g Zuckerschoten  
 2 Chilischoten  
 2 Limetten (ausgepresster Saft)  
 1 Esslöffel Balsamicoessig  
 1 Prise(n) Kurkuma  
 1 Prise(n) Kumin  
 1 Stück Ingwer (2 cm)  
 Salz, Pfeffer

Heute musst du dich nicht entscheiden. Heute gibt es Fisch und Fleisch auf einem Teller. Zugegeben - hört sich im ersten Moment gewöhnungsbedürftig an. Aber schon nach der ersten Gabel wirst du von der Kombination aus Garnelen und Hack begeistert sein. Wenn sich dann auch noch Glasnudeln, Koriander, Minze und jede Menge

Gewürze dazugesellen - eine verführerische Aromenvielfalt.

- 1 -

Glasnudeln nach Packungsanleitung weich kochen und abschütten. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Kräuter grob hacken. Knoblauchzehen und Ingwer schälen und mit Chilischoten fein hacken.

- 2 -

Hackfleisch in eine Pfanne geben und anbraten. Knoblauch, Kräuter und Garnelen dazugeben und glasig braten.

- 3 -

Glasnudeln mit Hackfleisch und restlichen Zutaten mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.