

Calamari Salat mit Shirataki Nudeln

für 10 Personen

Zutaten

- 2 kg SAITAKU Shirataki Nudeln
- 2 kg frische, kleine Calamari
- Erdnussöl
- 10 Schalotten, Julienne
- 1 Bund Koriander, grob gehackt
- 50 g geröstete Erdnüsse, grob gehackt
- Sonnenblumenöl
- 30 Stk. mittelgrosse Salatblätter

Vinaigrette

- 75 g SAITAKU Sojasauce
- 4 Limetten, Saft
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 5 EL Rohrzucker
- 50 g Fischsauce
- 10 Knoblauchzehen, fein geschnitten

Zubereitung

1. Die Shirataki Nudeln aus dem Beutel nehmen, Flüssigkeit wegschütten und die Nudeln in einem Sieb gut mit kaltem Wasser abspülen. Gut abtropfen. Danach mit Hilfe einer Schere in kleinere Stücke schneiden und zur Seite stellen.
2. Die Calamari putzen und in dünne Streifen schneiden.
3. Öl im Wok oder in einer Bratpfanne erhitzen. Die Calamari 1-2 Minuten anbraten und zur Seite stellen.
4. Die Schalotten, Erdnüsse und den Koriander in die Pfanne geben und ca. 3 Minuten dünsten.
5. Für die Vinaigrette den Limettensaft mit Knoblauch mischen. Öl, Zucker, Fischsauce und Sojasauce dazugeben und verrühren.
6. In einer Schale die Calamari mit Vinaigrette beträufeln, mit Schalotten-Erdnuss-Koriander Mischung bestreuen und die Nudeln dazugeben. Gut vermengen.
7. Auf Salatblättern anrichten, dekorieren und sofort servieren.



Tipp: Als Garnitur Koriander und Chili (in Ringe geschnitten) verwenden.