



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Reispapier Nudeln

Reispapier Nudeln

9 Stück(e) Lien Ying Reispapier

Etwas Wasser

1 Teelöffel Lien Ying Erdnuss Öl geröstet

1 Knoblauchzehe, gehackt

2 Teelöffel Chiliflocken

0.5 Teelöffel schwarzer Pfeffer, gemahlen

1 Frühlingszwiebel, in feine Ringe geschnitten

60 ml Lien Ying Erdnuss Öl geröstet

0.5 Teelöffel Salz

1 Esslöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

0.5 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Reispapier Nudeln

1.

Eine große Schüssel/Teller mit warmem Wasser bereitstellen. 3 Reispapierblätter übereinander stapeln und für etwa 20 Sekunden in das Wasser tauchen. Die

Luftblasen dazwischen so weit wie möglich herausdrücken.

Die eingeweichten Reispapiere auf eine mit etwas Öl beschmierte Arbeitsfläche legen. Mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Mit dem restlichen Reispapier wiederholen.

In einer Schale Knoblauch, Chiliflocken, schwarzen Pfeffer, Sojasauce, Reisessig und Frühlingszwiebel vermengen.

In einer kleinen Pfanne oder einem Topf das Erdnussöl und das Salz erhitzen, bis das Öl heiß ist (es sollte anfangen zu brutzeln, wenn eine nasse Stäbchenspitze hineingesteckt wird).

Das heiße Öl vorsichtig über die Mischung in der Schale gießen. Die weichen Reispapierstreifen in die Schale mit der Sauce geben und gut mit der Sauce vermengen.

Sofort servieren. Optional können die Nudeln mit zusätzlichen Frühlingszwiebeln oder Sesamsamen garniert werden.