

Isabel Paredes empfiehlt:

### Thai Summer Salad

& Rosé Torreon

#### Zutaten für 4 Personen

200 g Reis- oder Glasnudeln  
400 g grüner Spargel  
200 g Zuckerschoten  
2 Frühlingszwiebeln  
1 rote Paprikaschote  
3 EL Sonnenblumenöl  
2 cm frischer Ingwer  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Sojasauce  
3 EL Sonnenblumenöl  
1 TL Sesamöl  
1 Limette  
2 TL Rohrzucker  
½ TL Chiliflocken  
Schwarzer Pfeffer



#### Zubereitung

Sojasauce, Sesamöl, Erdnussöl, Limettensaft und Rohrzucker gut miteinander vermengen, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken und zur Seite stellen.

Nudeln in Salzwasser »al dente« kochen und in einem Sieb abtropfen lassen. Zuckerschoten waschen, entfädeln und in kochendem Salzwasser 1 Minute garen; anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Übriges Gemüse waschen und putzen. Paprika und Spargel in circa 5 cm große Stücke schneiden. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. In einer großen Pfanne 3 EL Sonnenblumenöl erhitzen, Spargel und Paprika darin bei mittlerer Hitze 10 Minuten langsam braten, zwischendurch wenden und leicht salzen. Ingwer, Knoblauch und ⅔ der Frühlingszwiebeln dazu geben. Nach 2 Minuten Zuckerschoten und Nudeln hinzufügen und weitere 3 Minuten mit garen. Alles in eine große Schüssel füllen und das Dressing unterheben. Mit den restlichen Frühlingszwiebeln dekorieren und servieren.

Isabel liebt diesen pikanten Sommersalat zusammen mit dem fruchtigen Rosé Torreon.

**Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)**