

Glasnudelsalat

Zutaten:

200g Glasnudeln
500g Hackfleisch
Öl zum Anbraten, Salz, Pfeffer
3 Bund Frühlingszwiebeln
Saft von 4 Zitronen

Zubereitung:

Glasnudeln in Wasser gar kochen, abgießen und in eine Schüssel geben, kräftig salzen. Hackfleisch im Öl durchbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die feingeschnittenen Zwiebeln mit dem Hack zu den Glasnudeln geben. Mit dem Zitronensaft abschmecken.
Schmeckt warm aber auch kalt sehr gut.

