

## WARMER LAMM- UND NUDELSALAT

- PORTIONEN: 4
- ZUBEREITUNGSZEIT: 10-15 MINUTEN
- KOCHDAUER: 8-10 MINUTEN

### ZUTATEN:

- 4 MAGERE LAMMKEULEN ODER RUMP STEAKS
- SALZ UND FRISCH GEMAHLENER PFEFFER
- 10ML/2 TL CHINESISCHES 5-GEWÜRZE-PULVER
- 30ML/2 EL SONNENBLUMENÖL
- 15ML/1 EL SESAMSAMEN
- 60ML/4 EL SÜSSE CHILISOSSE
- 30ML/2 EL PFLAUMEN- ODER DAMSONMARMELADE, DIE MIT EIN WENIG HEISSEM WASSER VERRÜHRT WURDE
- 300G/10½ OZ ABGEKOCHTE EIER- ODER REISNUDELN, ZUM SERVIEREN
- FÜR DEN SALAT:
- 1 X 100GR BEUTEL GEMISCHTE SALATBLÄTTER
- 175G/6OZ FRISCHE RADIESCHEN, GESCHNITTEN
- 1 KLEINE, ROTE ZWIEBEL, GESCHÄLT, HALBIERT UND DÜNN GESCHNITTEN
- 45ML/3 EL OLIVENÖL AUS ERSTER PRESSUNG

### ZUBEREITUNG:

1. DIE STEAKS AUF EIN BRETT LEGEN UND AUF BEIDEN SEITEN MIT SALZ, PFEFFER UND CHINESISCHEM 5-GEWÜRZE-PULVER WÜRZEN.
2. DIE SALATZUTATEN IN EINE GROSSE SCHÜSSEL GEBEN, WÜRZEN UND MIT OLIVENÖL BETRÄUFELN. IN EINER KLEINEN SCHÜSSEL MIT DER SÜSSEN CHILISOSSE UND DER PFLAUMEN- ODER DAMSONMARMELADE MISCHEN.
3. IN EINER GROSSEN, ANTIHAFTBESCHICHTETE PFANNE ODER EINEM WOK ÖL ERHITZEN. LAMM HINZUFÜGEN UND FÜR 4-6 MINUTEN AUF JEDER SEITE ANBRATEN. BEI HALBER KOCHZEIT DIE SESAMSAMEN HINZUFÜGEN. DAS LAMM AUS DER PFANNE NEHMEN, AUF EINEN TELLER LEGEN UND FÜR 2-3 MINUTEN RUHEN LASSEN, DANACH IN STREIFEN SCHNEIDEN.
4. DIE WARMEN NUDELN AUF EINEM SERVIERTELLER DRAPIEREN UND SALAT HINZUFÜGEN, DANN DAS LAMM OBEN AUF ANRICHTEN. MIT EINEM LÖFFEL DAS SÜSSE CHILIDRESSING DARÜBER TRÄUFELN UND SOFORT SERVIEREN.

