

Anuga 2015: Gemeinschaftsstand Baden Württemberg mit pfiffigen Ideen



[caption id="attachment_12998" align="aligncenter" width="850" caption="Eine Produktneuheit wird vorgestellt: Mie Nudeln aus Baden-Württemberg"]



[/caption]

Die weltweit führende Ernährungsmesse für Handel, Gastronomie und den Außer-Haus-Markt findet vom 10. bis 14. Oktober in Köln statt. Über 7.000 Aussteller aus über 100 Ländern beleben dann den größten Handelsplatz des internationalen Food- & Beverage-Business.

Schmeck den Süden ist dabei

Und mittendrin gastiert unser Gemeinschaftsstand Baden-Württemberg. Unsere Aussteller haben dabei die Gelegenheit ihre Gäste zu angenehmen Gesprächen in den innen liegenden Gastraum zu führen. Eine täglich wechselnde Speisekarte bietet dann die Gelegenheit, Produkte der Aussteller zu probieren. "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg" wird hierbei groß geschrieben. Überwiegend werden typisch regionale Speisen angeboten. Die Klassiker wie Vesperteller, Wurstsalat, Maultaschen in der Brühe oder mit Kartoffelsalat, Schäufele, Spätzle und Co dürfen nicht fehlen. Dazu setzen wir kulinarische Akzente mit internationalem Flair. Welttoffen halt. So werden heimische Lebensmittelneuheiten bei besonderen Anlässen auch mal international interpretiert. Zum Beispiel eine heimische Mie Nudel als Salat mit asiatischer Anmutung. Wie das aussieht, zeigt unser heutiges Rezept. Wie`s schmeckt kann jeder selbst ausprobieren.

Hier das Rezept für "**Gemüse-Nudelsalat mit Kräutern und asiatischem Akzent**":

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Nudeln (Suppennudeln, Mienudeln oder dünne Spaghetti)
- 100 g Karotten, geschält
- 100 g roter Paprika (entkernt)
- 100 g Zuckerschoten (Erbsenschoten)
- 8 getrocknete Pilze
- 1 mittelgroße Zwiebel, geschält
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 50 ml Würzsoße
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Ein paar Tropfen Sesamöl (geröstet)
- 5 EL essig Essig
- 2-3 EL süß-saure Chilisoße
- 1 EL Apfeldicksaft
- Salz, Pfeffer und etwas Currypulver

Extra

- Sonnenblumenöl zum Anbraten
- Salatblätter zum Anrichten
- 2 EL gehackte Nüsse
- Ein paar Kresseblätter oder fein geschnitten Petersilie

Zubereitung

Zur Vorbereitung die getrockneten Pilze waschen und in heißem Wasser 30 Minuten quellen lassen. Dann ausdrücken und in Streifen schneiden.

Für das Dressing die Würzsoße, Essig, Chilisoße, Zucker, Currypulver und Sonnenblumenöl in einer Schüssel vermischen.

Die Nudeln nach Verpackungsangabe kochen und dann abseihen, kurz kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Nudeln gegebenenfalls mit einer Schere oder einem Messer in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend in der Schüssel mit dem Dressing verrühren.

Die Zwiebel, Karotten, Paprika, Zuckerschoten und Lauchzwiebel schälen oder gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch sehr fein würfeln.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Darin alle Gemüstreifen, den Knoblauch und die Pilzstreifen bei mittlerer Hitze ca. 2-3 Minuten braten. Das Gemüse soll knackig bleiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gemüstreifen noch heiß zu den Nudeln geben und vermengen. Gegebenenfalls mit Würzsoße und Essig nachwürzen.

Zum Servieren Salatblätter auf vier Teller verteilen. Gemüse-Nudelsalat darauf verteilen und je nach Geschmack mit gehackten Nüssen und Kresse oder Petersilie bestreuen

