

Gurkensalat mit Ingwer und Limette

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

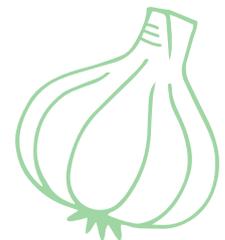
- 1 kg Gurken
- 1 gestr. TL Salz
- 1 kleine Paprika
- 40 g Ingwer
- 2 Limetten, Saft und Schale
- 5-6 EL Sojasauce
- 1 EL Zucker
- 4 EL geröstetes Sesamöl
- 3 EL Erdnüsse, gehackt
- frischer Koriander nach Geschmack



ZUBEREITUNG

- Gurken mit Schale dünn hobeln, mit dem Salz vermischen und mindestens 20 Minuten ziehen lassen.
- Paprika in 2-3 cm lange, feine Streifen schneiden.
- Ingwer schälen und reiben oder fein hacken.
- Limettensaft- und Schale, Ingwer, Sojasauce und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Dann langsam das Sesamöl unterrühren, zum Schluss die Erdnüsse dazu geben.
- Gurken in einem Sieb abtropfen lassen und etwas ausdrücken.
- Gurken und Paprika mit der Sauce vermischen und abschmecken.

Schmeckt zu Reisgerichten und zum Grillbuffet.



Guten Appetit!



DE-ÖKO-006



Marienhof
ESPERDE