

Thailändischer GurkenSalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 mittelgroße SalatGurke (Bio), 2 mittelgroße Zwiebel, 2 kleines Glas Zitronen- od LimonenSaft, 2 Teelöffel braunen Zucker, 2 Teelöffel Salz, 4 KnoblauchZehen, 2 frischen Ingwer (ca. optisch so viel wie 2 KnoblauchZehen), 2 frische ChiliSchote, 2 LemonGras (ca. optisch so viel wie 1 KnoblauchZehe), 8 Blatt Koreander, 6-10 Tropfen SesamÖl, 1 Teelöffel frisch gem. Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

- Chili + Ingwer + LemonGras in kleine Stückchen schneiden

Tipp: ausnahmsweise kann auch gefriergetrocknetes LemonGras genommen werden - kein Pulver - dann lieber weglassen !

- Knoblauch schälen + auch klein schneiden
- Chili, Ingwer, LemonGras, Knoblauch zusammen mit Zucker, Salz, Pfeffer in einem Mörser ganz fein zermalen/zerdrücken/zerreiben

Die Zubereitung:

- geriebene Zutaten + Gewürze in eine SalatSchüssel
- Gurke + Zwiebeln in feine Ringe schneiden + dazu geben
- alles mit dem Zitronen-/LimonenSaft übergießen
- Koreanderblätter abzupfen + darauf legen
- zum Schluss ein paar Tropfen SesamÖl

Fertig!