Rezept

Asiatischer-Gurkensalat

Frisch, knackig & scharf- Gurke in Hochform

20 Min
Aktive Zeit

20 Min
Gesamtzeit

Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN

1 kg **Salatgurken, geschält, längs halbiert, entkernt, in 5mm dicken Scheiben**

1 **Rote Zwiebel, in feinen Ringen** Saison

2 **Knoblauchzehen, in feinen Scheiben** Saison

4 EL **Reisessig**

1 EL **Rohzucker**

4 EL **Fischsauce oder Sojasauce**

1 **Zitrone, nur Saft**

2 **Rote Chili, entkernt, fein geschnitten**

50 g **Gesalzene Erdnüsse, geröstet, grob gehackt**

1 Bund **Koriander oder glattblättrige Petersilie, Blätter abgezupft** Saison

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN

Gurken, Zwiebeln und Knoblauch in eine Schüssel geben. Reissessig mit dem Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Fischsauce oder Sojasauce, Zitronensaft und Chili dazugeben, mischen, zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Salat auf Teller anrichten, mit Erdnüssen und Koriander garnieren.