

Hauptgang Schwein / Curry / Reismudeln / Gurkensalat

Rezeptteil 4 von 4 Gurkensalat

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
1 Stk	Schlangengurken
0,5 Stk	Chili
1 TL	Sojasauce
1 EL	geröstetes Sesamöl
3 EL	Rapsöl
0,5 Stk	Limette
0,5 TL	Senf
0,5 Bd	Koriandergrün
1 TL	Honig
	Chili Sauce zum Abschmecken

Vorbereitung

1. Chili sehr fein schneiden und in eine gr. Schale geben.
2. Die Gurken waschen und mit einem Sparschäler bis auf das Kerngehäuse runter schälen.
3. Limette abreiben und auspressen.
4. Korianderblätter abzupfen und fein schneiden.

Zubereitung

In der gr. Schale Chili, Limettensaft, Honig, Sojasauce, Korianderblätter und Senf mit dem Schneebesen glatt rühren und abschmecken.

Langsam unter Rühren das Sesam- und Rapsöl hinzufügen. Mit Chili-Sauce abschmecken.

Die Gurkenstreifen dazu geben und 15 min. ziehen lassen.

Noch einmal abschmecken.