

Asiatischer Gurkensalat mit Chili und Sesam

Zutaten für 2 Personen

Snackgurke(n)
2 EL Sojasauce
1 EL Reisessig
1 TL Sesamöl
1 TL Honig
Chiliflocken nach belieben
1 Knoblauchzehe
2 Frühlingszwiebeln oder normale Zwiebel
1 TL Sesamsamen

Zubereitung:

Die Frühlingszwiebeln in Ringe und den Knoblauch in Würfel schneiden. Die Gurke (n) in ganz feine Scheiben oder mit dem Spiralschneider schneiden.

Alle Zutaten für das Dressing verrühren. Das Dressing zu den Gurken geben und miteinander vermengen. Nochmal abschmecken und die Sesamsamen über den Salat streuen.

Der Garkensalat schmeckt frisch am besten. Wenn er über Nacht steht verwässert er etwas und wird natürlich durch die Chiliflocken etwas schärfer.

Wir wünschen „Guten Appetit“

