

Thailändischer Gurkensalat

Zutaten (4 Personen)

2 Gurken
6 EL helle Sojasauce
6 EL Limettensaft (2-3 Limetten)
6 EL Wasser
4 EL brauner Zucker
1 rote Chilischote
6 EL Schalotten, fein gehackt
1 Bund Koriandergrün



Zubereitung

Die Gurken schälen, der Länge nach halbieren und entkernen.
Danach in dünne Scheiben schneiden.
Sojasoße, Limettensaft, Wasser und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
Die Chili entkernen, von den weißen Trennwänden befreien und in feine Ringe schneiden.
Chili mit dem gehackten frischen Koriander, den Schalotten und den Gurken ins Dressing geben und mindestens 20 Minuten ziehen lassen.
Wer es gerne scharf mag, kann die Chilikerne drin lassen.

www.fragmutti.de

Tipp

Im Originalrezept sind 2 Chilischoten angegeben. Wir haben eine verwendet und es war gut scharf.