



Thai-Gurkensalat

Zutaten für 2 Personen:

1 Gurke	1 EL Fischsauce
2 Frühlingszwiebeln	2 EL Austernsauce
etwas rote Chiliflocken	1 EL Mirin (Reiswein)
1 EL geröstete Erdnusskerne	2 EL Sweet-Chili-Sauce
1 Bund Koriandergrün oder Minze oder beides	1/2 TL geröstetes Sesamöl
	1/2 EL Rohrzucker
	1 Prise Rosenpaprika
	1 TL Zitronensaft

Für das Dressing:

1 EL Sojasauce

Zubereitung:

Den Koriander und die Minze waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die Erdnüsse grob hacken.

Alle Zutaten für das Dressing miteinander verrühren.

Die Gurke gut waschen und längs halbieren. Die Kerne mit einem Löffel entfernen. Nun die Gurke in ganz feine Scheiben hobeln.

Chili, Gurke, Frühlingszwiebeln und Dressing miteinander vermengen.

Die Erdnusskerne, die Minze und den Koriander über den Gurkensalat geben und sofort servieren.