

Asiatischer Gurkensalat mit Erdnüssen

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Gurke
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Koriander (frisch gehackt)
- 100 g Erdnüsse (gehackt)



Für das Dressing:

- 3 EL Reisessig
- 3 EL Wasser
- 3 TL Zucker
- ½ TL Salz
- 1 TL Limettensaft

Als Topping:

- Sesam
- Chili (nach Belieben frisch oder in Flocken)

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Gurke, entkerne sie und schneide sie in Scheiben. Gib sie in ein Sieb und bestreue sie mit Salz.
2. Schäle Knoblauch und Zwiebel. Würfle sie sehr klein.
3. Erwärme den Essig mit dem Wasser. Löse Zucker und Salz darin auf. Lass die Marinade abkühlen. Gib dann den Limettensaft dazu.
4. Drücke die Gurke vorsichtig aus. Gib sie mit der Zwiebel, gehacktem Koriander und dem Knoblauch in eine Schüssel. Gieße das Dressing über den Gurkensalat und stell ihn zum Durchziehen in den Kühlschrank.
5. Rühre die gehackten Erdnüssen unter und serviere den Asia-Gurkensalat mit Sesam und nach Belieben mit Chili.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

