

Gurken-Fenchel-Salat

Für zwei Personen

| | | |
|-----------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1 Gurke | 1 junge Knolle Fenchel | 1 Bund Frühlingszwiebeln |
| 2 Knoblauchzehen | 3 cm Ingwer | 1 rote Chilischote |
| 1 Limette, davon Saft | 1 TL Fischsauce | 1-2 TL Reissirup |
| 1 TL Honig | $\frac{1}{2}$ EL Rohrzucker | 2 Blätter Thai-Basilikum |
| Salz | Pfeffer | |

Gurke waschen, in feine Ringe hobeln und in eine Schüssel geben.

Salzen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann gut abspülen. Fenchel putzen und in feine Julienne schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen, Ingwer schälen. Beides in dünne Ringe bzw.

Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen. Knoblauch und Chilischote sehr klein schneiden und in die Schüssel zu den Gurken geben. Limette halbieren und etwa 1 EL Saft auspressen. Salat mit Limettensaft, Reissirup, Honig, Fischsauce, Rohrzucker, Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Mit Thai-Basilikum garnieren.

Gerd Towara am 28. Juli 2023