

Asiatischer Gurkennudel-Salat

Für 4 Personen

10 g frischer Ingwer	4 Lauchzwiebeln	1 Chili
1 Limette	2 EL Sojasauce	2 TL geröstetes Sesamöl
2 Salatgurken	1 Bund Koriander	2 EL Sesam

Ingwer schälen und fein reiben.

Lauchzwiebeln waschen, trocken tupfen und klein schneiden.

Chili waschen, der Länge nach aufschneiden, Kerne entfernen und Chili in feine Streifen schneiden. Von der Limette den Saft auspressen.

Den Ingwer mit dem Limettensaft, der Sojasauce, dem Sesamöl, der Chili und den Lauchzwiebeln vermengen.

Gurken waschen, schälen und mit dem Spiralschneider zu Nudeln drehen.

Die Gurkennudeln in eine Schüssel geben und das Dressing darüber geben.

Koriander abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und klein schneiden.

Sesam ohne Fett in einer Pfanne rösten, bis der Duft aus der Pfanne hochsteigt.

Gurkennudeln in tiefen Tellern anrichten, Koriander und den gerösteten Sesam darüber streuen.

Sören Anders am 13. März 2020