

# Gurken-Zucchini-Salat mit Chili-Streifen und Erdnüssen

## Für 2-4 Portionen

350 g Biosalatgurke	350 g Zucchini	Salz
Zucker	1 rote Chili-Schote	Saft von 1 Limette
3 El Sojasoße	1 El brauner Zucker	1 Tl geröstetes Sesamöl
1 El Olivenöl	8 Stiele Koriandergrün	25 g geröstete Erdnusskerne

Gurke und Zucchini mit dem Sparschäler in dünne Streifen schälen. Gurken und Zucchini in einer Schüssel mit 1 Prise Salz und 1 Prise Zucker mischen und 5 Min. durchziehen lassen. Chili längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Limettensaft, Sojasoße, braunen Zucker, Sesamöl und Olivenöl verrühren. Chilistreifen zugeben. Korianderblätter abzupfen Gurken und Zucchini abtropfen lassen und in einer Schüssel mit dem Dressing mischen. Mit Korianderblättern und Erdnüssen bestreut servieren.

Tim Mälzer am 02. 04. 2011