

Thai Gurkensalat mit Childressing

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für den Salat

1 Gurke
1 Romasalatherz
140 g Sprossen
1 Bund Koriander
1 Bund Minze

Für das Dressing

1 Teelöffel Reisessig
1 Esslöffel Fischsauce
1/2 Teelöffel brauner Zucker
2 rote Chilis

Besonderes Zubehör

Mandoline

Muss es immer Dill sein? Gibt es keine anderen Kräuter für Gurkensalat? Doch gibt es! Koriander und Minze! Und weil das schon so asiatisch anmutet, nehmen wir doch gleich Reisessig und Fischsauce für das Dressing. Noch ein paar Sprossen - Chili darf nicht fehlen - und ruckzuck hast du einen Gurkensalat gezaubert, der echt mal was anderes ist.

Wenn du den Salat als Beilage zubereitest, reicht er für 2 Portionen. Wenn du vom Salat allein satt werden möchtest, bereite lieber die doppelte Menge zu.

- 1 -

Gurke waschen und dritteln. Stiftaufsatz auf die Mandoline stecken. Gurke in feine Stifte hobeln. Salat waschen und in Streifen schneiden. Mit Gurkenstiften und Sprossen vermischen. Minze und Koriander grob hacken und untermengen.

- 2 -

Für das Dressing Reisessig, Fischsauce und Zucker verrühren. Chili schräg in feine Scheibchen schneiden und untermengen.

- 3 -

Salat mit dem Dressing anmachen und servieren.