

KOREANISCHER GURKENSALAT

Koreanischer Gurkensalat ist die perfekte Kombination aus Frische und Einfachheit. Innerhalb weniger Minuten zubereitet, bietet er eine knackige Textur und einen erfrischenden Geschmack, der sich von herkömmlichen Salaten abhebt. Dieser Salat ist ein echter Genuss und bringt Abwechslung auf den Teller.

Zutaten

- 1 Salatgurke
 - 3 Karotten
 - Salz
 - 1 Bund Koriander
 - 1 EL Sojasoße
 - 1 TL Sesamöl
 - 2 EL Rapsöl
 - 1 TL Honig
 - 1 Prise Pfeffer
 - 1 EL schwarzer oder weisser gerösteter Sesam
-

Zubereitung

1. Die Gurke schälen und mit einem Nudelholz oder Brett plattschlagen. Salzen und für 10min beiseitestellen. Danach abspülen und trocken tupfen.
2. Koriander waschen und entweder kleinschneiden oder die Blätter abzupfen.
3. Karotten hobeln und mit der Gurke vermengen.
4. Für das Dressing alle Zutaten vermischen und über den Salat geben und mit Sesam bestreuen.