

Gurke mit Sesam Limetten Dressing



Zubereitung

Dressing zubereiten: Sojasauce, Limettensaft, Zucker und Tahina in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen gut verrühren. Sollte das Dressing zu dick sein, ein paar Tropfen Wasser begeben.

Nori und Sesam rösten: Eine Bratpfanne erhitzen. Noriflocken und Sesamsamen in die Pfanne geben, bei kleiner Hitze rösten und danach auskühlen lassen. Nori, Sesam Hefeflocken und etwas Salz in eine elektrische Kaffeemühle oder im Mörser geben und zu feinem Pulver mahlen.

Gurken zubereiten: Die Gurken längs vierteln und in gleichgrosse Stücke schneiden. Die Gurkenstücke mit dem Dressing mischen und anrichten.

Servieren: Die gemahlene Zutaten auf die Gurken geben. Koriander und Minze grob zupfen. Den Salat mit den Kräutern und Röstzwiebeln garnieren.

Zutaten für 4 Personen (Vorspeise)

- 400g Nostrano Gurken

Dressing

- 2 TL Sojasauce
- 1–2 EL Limettensaft, frisch gepresst
- ½ TL Kristallzucker
- 40 g Tahina (Sesampaste)

Nori-Sesam-Pulver

- 2 TL Noriflocken
- 2 TL helle Sesamsamen
- ½ TL Hefeflocken (gibt's im Reformhaus)

Zum Servieren

- ½ Bund Koriander
- 2–4 Pfefferminzblätter
- 30g Röstzwiebeln (gibt's in der Delicatessa)