



DER WOCHE

GURKENSALAT

MIT SESAM

Zutaten

- 3 Gurken
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Apfelessig
- 3 EL Limettensaft
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Sesam
- 3 Jungzwiebeln
- 70g Tahin (Sesammuss)
- 3 EL helle Sojasoße
- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Die Gurken längs aufschneiden, entkernen und in ca 3cm große Stücke schneiden. Den Knoblauch mit der Knoblauchpresse zu den Gurkenstücke drücken. Dann mit Essig, Limettensaft und 3 TL Salz in einer Schüssel vermischen. Das Öl in einem Topf kurz erwärmen und über die Gurken gießen.
2. Die Jungzwiebeln in dünne Ringe schneiden und beiseitestellen.
3. Tahin mit 1 EL Wasser glattrühren und dann mit Sojasoße, Ahornsirup und Zitronensaft zu einer Soße verrühren.
4. Die Soße über die Gurken geben und dann mit Sesam und Jungzwiebeln bestreuen.
5. Fertig!