

ASIATISCHER GURKENSALAT – FRISCH UND KNACKIG

Vorbereitungszeit 15 Minuten | Kochzeit 5 Minuten |
Leicht | 4 Portionen

Knackiger, frischer, asiatischer Gurkensalat mit einem Ingwer-Dressing. Perfekt auch als Beilage zum Sushi. Das Salatdressing lässt sich sehr gut im Kühlschrank über mehrere Wochen aufbewahren.

Schritt 01

Zucker, Reissessig, Weißweinessig und die Sojasoße in einen Topf geben. Schalotten in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Schalotten und Ingwer zum flüssigen Mix geben und solange erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Limetten auspressen und 35 g abwiegen. Limettensaft nach dem Abkühlen in das Dressing geben.

Schritt 02

Gurken mit einem Sparschäler teilweise so schälen, dass ein paar Streifen Schale erhalten bleiben. Der Länge nach halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse auskratzen. Gurke schräg in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Ebenfalls die Frühlingszwiebeln schräg runterschneiden.

Schritt 03

Gurken, Frühlingszwiebel und Koriander in eine Schüssel geben. Limettensaft zum Dressing hinzugeben und vermengen. Anschließend einige Esslöffel des Dressing über den Salat geben und gegebenenfalls noch 1-2 EL Pflanzenöl hinzugeben. Zum Schluss Sesam über den Salat streuen und servieren.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Pfannen und Töpfe*

Gurkensalat asiatisch - frisch und knackig

Tipps

Das restliche Dressing in ein Schraubglas abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. So hält es mehrere Wochen.

Zutaten

Zutaten für das Ingwer-Dressing:

- 125 g Zucker
- 125 g Reisessig
- 60 g Weißweinessig
- 30 g Sojasoße
- 2 Schalotten
- 2 cm Stück Ingwer
- 35 g Limettensaft (1 Limette)

Für den Salat:

- 2 Salatgurken
- 2 Stück Frühlingszwiebel
- 1 Handvoll Koriander
- 1-2 EL Pflanzenöl (optional, z.B. Rapsöl, Sonnenblumenöl)
- etwas gerösteter Sesam zum Bestreuen

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.7 / 5. Anzahl der Bewertungen 18

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Meine Feierabendküche*](#)