

Gurkensalat mit Erdnüssen

* Thailändisch *



Für 4 Personen als Salat für 2 ein Abendessen

Zutaten

- 1 große Salatgurke
- 1 große Karotte (Möhre)
- 1 rote Zwiebel (oder 2 Schalotten)
- 2 grüne Chilischoten
- 1 Stängel Koriander
- 1 Stängel Minze
- 1 Limette (unbehandelt)
- 3 EL Sojaöl (Sonnenblumenöl)
- 6 EL Weißweinessig
- 3 EL Rohrzucker
- 1 TL Salz
- einige Koriander- und Minzeblättchen zum Garnieren
- 100 g ungesalzene Erdnüsse

Zubereitung

1. Gurke längs halbieren, Kerne mit einem Löffel entfernen. Karotten und rote Zwiebel schälen. Alles in dünne Scheiben bzw. in Ringe hobeln oder schneiden.
2. Chilischoten entkernen und in dünne Ringe schneiden. Kräuterblättchen abzupfen und hacken.
3. Gurke, Karotten und Zwiebel auf Tellern anrichten.
4. Für das Dressing Limettenschale mit dem Messer dünn abschalen und in feine Streifen schneiden.
5. Die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen und über den Salat streuen.
6. Sojaöl, Weißweinessig, 2 EL Limettensaft, Zucker, Salz, Chilis und gehackte Kräuter verrühren und über den Salat träufeln. Mit Limettenstreifen und Kräuterblättchen garnieren.