



Gärtneri Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertneri-kiemle.de

Asiatischer Gurkensalat

Eine Rezeptidee vom „**Hotel Restaurant Otterbach**“ in **Bietigheim-Bissingen**
www.hotel-otterbach.de

Asiatischer Gurkensalat

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Gurken
- 2 EL Squid-Soße
(thailändische Fischsoße)
- 1 TL Zucker
- 1 Limette
- 1 kleine Chilischote
- 2 EL Reisessig
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Koriander

Gurken in längliche dünne Scheiben schneiden mit Squid-Soße und Zucker 15 Minuten marinieren. Die entstandene Flüssigkeit abgießen. Saft und Abrieb einer Limette, die fein geschnittene Chilischote, Reisessig, Sonnenblumenöl und etwas fein geschnittenen frischen Koriander mit den Gurken mischen. 10 Minuten ziehen lassen und gut gekühlt servieren. Passt gut zu gegrilltem Lachs.

Arbeitszeit: **30 min.** Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Einen guten Appetit wünscht Ihre Gärtnerei Kiemle!
Weitere Rezepte finden Sie unter www.gaertnerei-kiemle.de



Gärtnerei Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertnerei-kiemle.de

