

Algensalat

Zutaten für 4 Personen:

Ca. 50-60g	getrocknete Wakamealgen
1 mittlere	Knoblauchzehe
1 kleine	Zwiebel
3 EL	Essig (Apfel- oder Reissessig)
½	Zitrone (wenig abgeriebene Schale und Saft)
3 EL	Sesam- oder Nussöl
1 EL	Ingwer
Chilli und Salz bei Bedarf	
Schwarzer Pfeffer	
1 EL	Sesam

Zubereitung:

Wakamealgen etwa 15 Minuten in Wasser einlegen, dann Wasser wegschütten. Mit frischem Wasser auffüllen und 20 Minuten bei kleinem Feuer köcheln lassen.

Die Algen feinschneiden.

Alle Saucenzutaten mischen und zu den Algen geben. Schärfe oder Säure bei Bedarf noch etwas abschmecken.

Den Sesam allenfalls rösten und über den angemachten Salat streuen. Den Salat etwa 20 Minuten stehen lassen und dann servieren.