

Gurkensalat mit Knoblauch, Ingwer und frischem Koriander

Zutaten:

ca. 600 g Salatgurken
1 mittelgrosse rote Zwiebel, in feine Streifen geschnitten
15 g frischer Ingwer, geschält und in Scheiben geschnitten
2 Knoblauchzehen, geschält
1 EL helle Sesamkerne, geröstet
ca. 3 EL frischer Koriander, grob gehackt
nach Belieben getrockneter Chili, entkernt und fein geschnitten
Salz

Dressing:

3 EL Reissessig (oder ein anderer weisser Essig)
2 TL Zucker
2 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Die Zutaten für das Dressing gut verrühren. Die Zwiebelringe zugeben und mindestens eine Stunde gut durchziehen lassen.

Die Ingwerscheiben und den Knoblauch zusammen mit etwas Salz in einem Mörser kräftig zerstoßen und zum Dressing geben.

Die Salatgurke schälen, halbieren und entkernen. Die Gurkenhälften schräg in Scheiben schneiden und zum Dressing geben. Den Koriander, die gerösteten Sesamkerne und den Chili zugeben und gut mischen. Allenfalls noch mit etwas Salz abschmecken und rund 20 Minuten durchziehen lassen.

Rezept nach Yotam Ottolenghi, «Genussvoll vegetarisch», Verlag Dorling Kindersley