



Gurken-Pfirsichsalat (Asiastyle)

Zutaten (für 2 Personen)

- 1 Salatgurken
- 2 Plattpfirsiche
- 1 Frühlingszwiebel
- ¼ Bund glatte Petersilie
- ½ Limette (den Saft davon)
- 1 EL Sesamöl (alternativ Erdnuss- oder Olivenöl)
- 2 TL Ahornsirup
- 1 EL Sojasoße (vegan)
- ½ TL Chiliflocken
- 1 EL schwarzer Sesam
- Salz, Pfeffer



Rezept

- Gemüse, Obst und Kräuter gründlich waschen
- In einer Salatschüssel den Limettensaft zusammen mit dem Ahornsirup, der Sojasoße, Chiliflocken (etwas zum Garnieren aufheben) sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer glatrühren
- Die Schale der Salatgurke mit einer Gabel ringsherum einritzen (somit bleibt das Dressing besser haften) und anschließend in ca. 1,5cm große Würfel schneiden
- Plattpfirsiche entkernen und in dünne Spalten schneiden, die Frühlingszwiebel in feine Ringe
- Die Petersilie fein hacken und zusammen mit den Gurkenwürfeln, Pfirsichspalten sowie den Zwiebelringen unter das Dressing heben
- Max. 5 Minuten ziehen lassen, in Schälchen anrichten und mit Sesam bestreuen