

Gurkensalat mit Nüssen, Chili und Sojasauce

Gesamtzeit **30 Min.** 30 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.655 kJ / 395 kcal

Fett: **22 g** Eiweiß: **11 g**
Kohlenhydrate: **40 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

2	lange Salatgurken, ca. 600 g
1 EL	Chiliflocken
1 EL	Reisessig
3 EL	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>
2	Knoblauchzehen
2 cm	Ingwer
1 EL	Honig
1 TL	<u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>
50 g	Cashewkerne
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
50 g	frischer Koriander
50 g	Schnittlauch
50 g	geröstete Zwiebeln

ZUBEREITUNG

Schritt 1

2 lange Salatgurken, ca. 600 g
Die Gurken in dicke Halbmonde schneiden.

Schritt 2

1 EL Chiliflocken - **1 EL** Reisessig - **3 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **2** Knoblauchzehen - **2 cm** Ingwer - **1 EL** Honig - **1 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **50 g** Cashewkerne - **1 Prise** Salz - **1 Prise** Pfeffer
Knoblauch, Ingwer und Cashews fein hacken und in einer Schüssel mischen. Chiliflocken, Kikkoman Sojasauce, Essig, Honig und Kikkoman Sesamöl dazugeben und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurken mit dem Dressing mischen.

Schritt 3

50 g frischer Koriander - **50 g** Schnittlauch - **50 g** geröstete Zwiebeln
Koriander und Schnittlauch hacken und unter die Gurken mischen. Mit gerösteten Zwiebeln bestreut servieren.