



Rezept von [wastel97](#)
am 23.09.2015

"mal eine andere Variante"

Gurkensalat mit asiatischen Pfiff

Menüart: **Beilage**
Herkunft: **Deutschland**
Anlass: **Sommer, Party, Grillen, Picknick, Brunch, Geburtstag**
Zubereitungsart: **Kalt zubereiten**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**
Zeitaufwand: **bis 20 Min.**

Zutaten für 4 Portionen

Salat
2 mittelgrosse Salatgurken
2 rote Zwiebeln
1 Avocado
Salz
Dressing :
2 Esslöffel Essig
2 Esslöffel Sojasauce
2 Teelöffel Sesamöl
Salz
Pfeffer
Chili aus der Mühle
ausserdem
200 Gramm Lachs
rote Pfefferbeeren
Sesamkörner zum Bestreuen

Zubereitung

Gurkensalat

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept
anschließend auf
<http://www.rezeptwiese.de>
und/oder schreiben
Sie einen Kommentar!

1 Die Gurken gut waschen , teilen und mit der Schale längs in Streifen hobeln.

2 Zwiebeln schälen halbieren und in dünne Scheiben schneiden ,geschälte Avocado würfeln und beides zu den Gurkenstreifen geben mit Salz bestreuen ..gut vermengen und Wasser ziehen lassen

3 Bevor das Dressing darüber kommt das Wasser abgießen und würzen .

Dressing

4 Essig, Sojasoße, Chili, Pfeffer gut verrühren Sesamöl unterschlagen und mit den Gurkensalat vermengen etwas ziehen lassen.

Anrichten

5 Den Gurkensalat auf einen Teller anrichten ,in die Mitte etwas Lachs geben und mit Pfefferbeeren und Sesam bestreuen .

6 Nun wünsche ich euch Guten Appetit ;-)