

**Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"**  
samstags, 15.30 Uhr im Ersten



## **Gurken-Zucchini-Salat mit Chilistreifen und Erdnüssen**

(Sendung 02.04.2011)

---

### **Zutaten**

- 350 g Bio-Salatgurke
  - 350 g Zucchini
  - Salz
  - Zucker
  - 1 rote Chilischote
  - Saft von 1 Limette
  - 3 El Sojasoße
  - 1 El brauner Zucker
  - 1 Tl geröstetes Sesamöl
  - 1 El Olivenöl
  - 8 Stiele Koriandergrün
  - 25 g geröstete Erdnusskerne
- 

### **Zubereitung**

1. Gurke und Zucchini mit dem Sparschäler in dünne Streifen schälen. Gurken und Zucchini in einer Schüssel mit 1 Prise Salz und 1 Prise Zucker mischen und 5 Min. durchziehen lassen.
2. Chili längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Limettensaft, Sojasoße, braunen Zucker, Sesamöl und Olivenöl verrühren. Chilistreifen zugeben. Korianderblätter abzupfen
3. Gurken und Zucchini abtropfen lassen und in einer Schüssel mit dem Dressing mischen. Mit Korianderblättern und Erdnüssen bestreut servieren.

Für 2-4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten