



Gurkensalat mit Ingwer-Sesam-Sauce

4	Gurken
1 Bund	Petersilie
1 – 2	Knoblauchzehen
100 ml	Zitronensaft – frisch gepresst
2	Limetten – frisch gepresster Saft von beiden Früchten, Schale von 1 Frucht
2 EL	Honig
50 ml	Sesamöl – geröstet
daumendickes	Stück Ingwer
	Stein- oder Meersalz
	Pfeffer - bunt
2	Frühlingszwiebeln
1 EL	schwarzer Sesam
1 EL	weißer Sesam

Zubereitung:

Gurken waschen, halbieren und in kleine Stücke schneiden.

Petersilie waschen, Blätter von den Stängeln zupfen und diese fein hacken.

Knoblauch schälen und mit der Messerspitze zerdrücken.

Zutaten in eine Schüssel geben.

Für das Dressing den Ingwer fein reiben und mit Zitronensaft, Limettensaft, Limettenschale, Honig, Sesamöl, Salz und Pfeffer verrühren, über den Salat geben. Vermengen.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und mit dem Sesam auf den Salat anrichten.