

INDONESISCHER GURKENSALAT AN ESSIG-KURKUMASAUCE

Zutaten

- 1 Gurke, längs halbiert, entkernt
- [Salz](#)
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2-3 [Pili Pili Chili](#), fein geschnitten
- 1 dl Reissessig
- 1 TL Zucker
- 1 TL gemahlener [Kurkuma](#)
- 1 TL gemahlener [Ingwer](#)

Zubereitung

Gurke ungeschält in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden. Mit Salz bestreuen und 15 Minuten auf einem Sieb abtropfen lassen. In eine Schüssel geben und beiseitestellen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Chilischoten anbraten. Nach ca. 5 Minuten mit Reissessig ablöschen und Zucker, Kurkuma und Ingwer zugeben. Alles gut vermischen, eventuell mehr Essig begeben. Die Sauce kurz aufkochen und sofort über die abtropften Gurkenstücke geben. Vor dem Servieren mindestens eine Stunde abkühlen lassen.

La Cucina
TEE & GEWÜRZE
BERN UND ZÜRICH | lacucina.ch