

Gurken-Salat mit Chili-Soße

Für 4 Portionen

1 Gurke	1 Schalotte	3 EL Chicken Chili Sauce
1 TL Senf	20 g Dill	1 EL Essigessenz
1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Gurke halbieren und entkernen. Danach in feine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und salzen. Etwas ruhen lassen. Anschließend das Wasser, das sich gebildet hat abgießen. Die Schalotte in feine Würfel schneiden. Dill fein hacken und mit Salz, Pfeffer, Senf, Essigessenz und Chicken-Chili-Sauce zu den Gurken- und Schalottenwürfeln geben. Gut verrühren und im Kühlschrank ziehen lassen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014