

Rezept

# Chachumber

Ein Rezept von Chachumber, am 26.04.2024

## Zutaten

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>1</b> Salatgurke                | <b>2</b> große Fleischtomaten                 |
| <b>1</b> rote Zwiebel              | 3/4 TL Kreuzkümmelsamen                       |
| 2-3 EL Limetten- oder Zitronensaft | Salz  |
| Pfeffer aus der Mühle              | <b>2 EL</b> gehacktes Koriandergrün (wer mag) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal

## Zubereitung

1. Die Gurke schälen, längs vierteln und in kleine Stücke schneiden. Die Tomaten waschen, halbieren und die Stielansätze rausschneiden, dann die Tomaten klein würfeln. Die Zwiebel schälen und in nicht zu kleine Würfel schneiden.

---

2. Die Kreuzkümmelsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht knistern und schön duften. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Zitrusaft mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmelsamen verrühren und in einer Schüssel mit dem Gemüse mischen. Möglichst noch 1 Stunde durchziehen lassen, dann mit Koriandergrün bestreuen (wer mag) und servieren.