Rezept

Gurken-Vinaigrette

Ein Rezept von Gurken-Vinaigrette, am 09.06.2025

Zutaten

	½ Salatgurke (etwa 200 g)
10 g	frischer Ingwer
	½ Bund Koriandergrün
1 TL	Zucker
2 EL	Traubenkernöl
	Meersalz
	½ TL getrocknete grüne Pfefferkörner
1 EL	Reisessig
3 EL	Orangensaft
1 TL	dunkles Sesamöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Die Gurke waschen, schälen, längs halbieren und mit einem Teelöffel entkernen. Etwa ein Viertel des Fruchtfleisches sehr fein würfeln und beiseitestellen. Die restliche Gurke grob zerkleinern und etwas salzen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Das Koriandergrün abbrausen und trocken tupfen, die Blättchen und zarten Stängel fein hacken.

2. Den Essig mit Zucker und Orangensaft verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Beide Ölsorten unterschlagen. Grob zerteilte Gurkenstücke und Ingwer zugeben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Koriandergrün und die Gurkenwürfelchen untermischen.