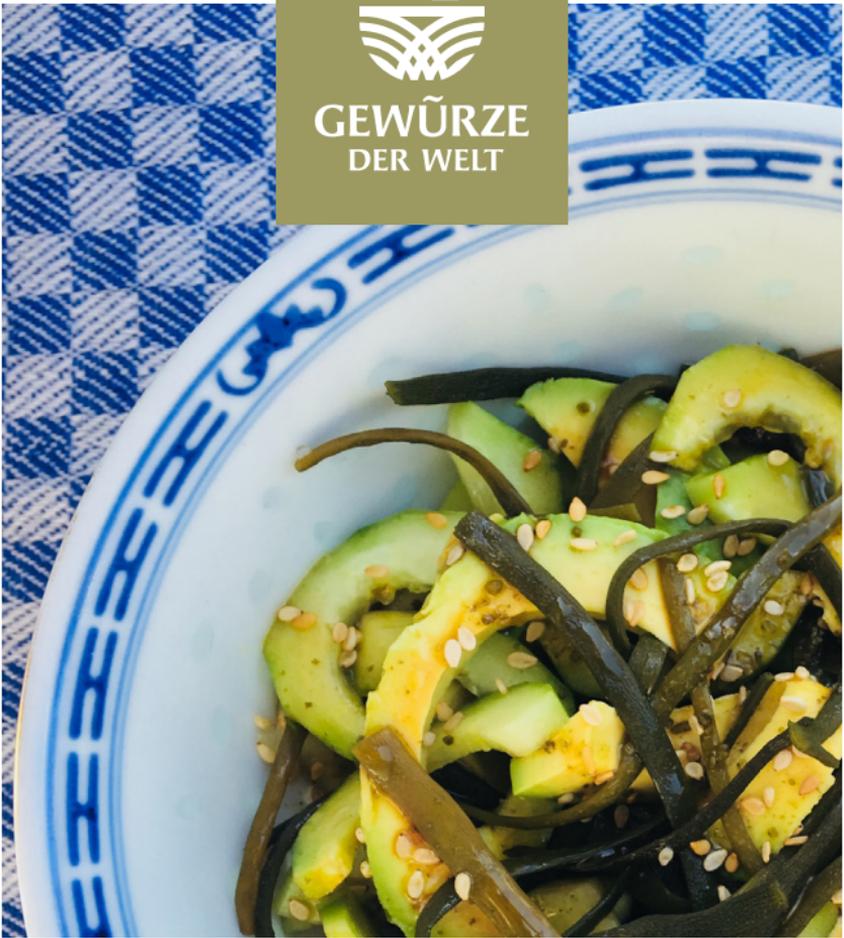




GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 89

## Gurken-Avocado-Salat

## Zutaten

1 Salatgurke

1 Avocado

 ½ TL Saltverk Flaky Sea Salt

5 g Meeresspaghetti, nach  
Packungsanweisung vorbe-  
reitet

### Für das Dressing:

 4 EL Olivenöl

1 EL Sesamöl (geröstet)

 1 TL Sojasauce

Saft von ½ Limette

 ½ TL brauner Zucker

1 TL Sesam

## Rezept

Die Salatgurke schälen und der Länge nach halbieren. Mit einem spitzen Messer entlang der Samen schneiden und diese mit einem kleinen Löffel herausschaben. In dünne Scheiben schneiden, mit dem Salz vermengen und 15 Minuten ziehen lassen. Die Avocado halbieren und das Avokadofleisch in Streifen herausschneiden. Zusammen mit den abgetropften Gurkenscheiben und den Meeresspaghetti in eine Schüssel geben. Alle Zutaten für das Dressing mischen und gut abschmecken. Vorsichtig unter den Salat heben und 15 Minuten ziehen lassen.

**Guten Appetit!**