



Scharfer Salat mit Gurken, Tomaten, Erdnüssen und Chili

Zutaten:

| | | |
|-------|-----|---|
| 100 | g | Zwiebel, rote, feine Würfel |
| 250 | g | Salatgurke, feine Würfel |
| 100 | g | Tomate, fein gehackt |
| 3 | El | Koriandergrün, fein gehackt |
| 1 | St. | Chilischote, rot, fein gehackt |
| 1 | St. | Chilischote, grün, fein gehackt |
| 20 | ml | Zitronensaft |
| 1 | TI | Öl |
| 125 | g | Erdnüsse, ungeröstet, grob gehackt (alternativ Cashewkerne) |
| | | Salz |
| 1 1/2 | TI | Chaat Masala (Gewürzmischung) |

Herstellung:

1. Zwiebel, Salatgurke, Tomaten, Koriandergrün, Chilischoten und Zitronensaft in einer Schüssel vermischen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Erdnüsse und Salz hinzufügen und eine Minute braten.
3. Chaat Masala darüber streuen, umrühren und ein bis zwei Minuten braten (Vorsicht - brennt leicht an).
4. Vom Herd nehmen und über die Salatmischung geben.
5. Erst kurz vor dem Servieren mit Salz abschmecken, damit die Zutaten nicht zu viel Flüssigkeit abgeben.