

GURKEN-PFEFFERMINZE-SALAT



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

4

- 2 Gurken
- 20 g Pfefferminze
- 10 g Thai-Basilikum
- 10 g Koriander
- 4 Kiwi
- 25 g Zucker
- Abgeriebene Schale und Saft von 2 Limette
- 10 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 20 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)

ZUBEREITUNG

Die Gurken in der Länge durchschneiden, den Samen entfernen und in Scheiben schneiden. Die Kiwi schälen und in Längsrichtung und dann in Scheiben schneiden. Aus Zucker, abgeriebener Limettenschale und -saft, Zitronengras und Wok-Pfeffer ein Dressing zubereiten. Alles mischen und sofort servieren.