

Gurke mit Tamari



Beschreibung

Ein erfrischendes, einfaches Rezept, das die knackige Frische von Gurken mit der milden Würze von Tamari kombiniert. Ideal als Beilage, Snack oder Bestandteil eines leichten Sommermenüs. Tamari bringt eine ausgewogene Umami-Note, ohne den natürlichen Geschmack der Gurke zu überdecken.

Zutaten

- Frische Gurken – 1 Stück
- Tamari – 1 Esslöffel
- Sesamöl – 1 Teelöffel
- Reisessig – 1 Teelöffel
- Sesamsamen – zum Garnieren

Zubereitungsschritte

1. Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Tamari, Sesamöl und Reisessig in einer Schüssel vermischen.
3. Gurkenscheiben hinzufügen und gut vermengen.
4. Etwa 10 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.
5. Vor dem Servieren mit Sesamsamen bestreuen.

Tipp

- Für eine schärfere Variante etwas Chili oder Ingwer hinzufügen.
- Schmeckt hervorragend zu Reisgerichten oder gegrilltem Gemüse.