

## Chucumber Salad (Gurkensalat)

In Indien ist es nicht üblich, das Essen in Vorspeise, Hauptspeise und Dessert zu unterteilen. Aus diesem Grund haben wir diesen Salat nur einmal in Mussoorie (Nordindien) geniessen dürfen. Das Rezept habe ich schon vor Jahren gefunden - wo, weiss ich nicht mehr...

Zwiebel (rot)	gehackt, fein	1	Stück
Gurke	gehackt, fein	200	g
Tomaten	gehackt, fein	100	g
Koriander	frisch	3	EL
Chili rot	gehackt, fein	1	Stück
Chili grün	gehackt, fein	1	Stück
Zitronensaft		1.5	EL
Sonnenblumenöl		1	TL
Erdnüsse	ungeröstet	200	g
Salz		1	TL
Pfefferkörner	gemahlen	0.5	TL
Chaat Masala		1	TL

### Rezept für 4 Personen

1. Zwiebel, Gurke, Tomate, Koriander, Chili und Zitronensaft in einer Schüssel vermischen.
2. Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen, Erdnüsse und Salz hinzufügen und 1 Minute braten. Pfeffer und Hat Masala darüber streuen, umrühren und 2 Minuten braten. Vom Herd nehmen und über die Zwiebelmischung geben. Erst kurz vor dem Servieren mit Salz abschmecken, damit die Zutaten nicht zuviel Flüssigkeit abgeben.
3. In kleinen Schüsselchen servieren. Den Salat mit dem Löffel essen oder mit Rotistücken oder Papadams aufnehmen.