

## Gebratene Gurke mit Sesamsauce



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Juliette Chrétien

**Zutaten:**

2 Nostrana Gurken  
1 EL Tahini (Sesampaste)  
1 EL Olivenöl  
2 EL Zitronensaft  
1 EL Ahornsirup  
1 EL Wasser  
Salz & Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

Die Gurken waschen und von allen Seiten heiss anbraten oder grillieren. Für die Salatsauce Tahini mit Olivenöl, Zitronensaft, Ahornsirup und Wasser mischen. Die Sauce über den heissen Gurken verteilen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR **15%** AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !