



**Gurkensalat  
mit Sesamhuhn**

## Zutaten für 4 Personen

600 g	Hähnchenbrustfilets
10 g	frischer Ingwer
10 g	frischer Koriander
2-3	Frühlingszwiebeln
2	Limetten, bio
2	Gurken
3 EL	Sojasoße
4 EL	Öl (Tipp: Sesamöl)
3 EL	weißer Sesam und etwas Salz

## Zubereitung

Hähnchenbrust in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Koriander hacken. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Limetten halbieren und Saft auspressen. Gurken waschen, längs halbieren und mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden.

In einer Schüssel Hähnchenbrust zusammen mit 2 EL Sojasoße, 2 EL Öl, Sesam und Ingwer vermengen und marinieren lassen. Anschließend in einer Pfanne von allen Seiten goldbraun braten.

In einer Schüssel Gurkenscheiben mit Koriander, 2 EL Öl, 1 EL Sojasoße, Salz und Limettensaft vermengen.

Den Gurkensalat auf Tellern anrichten, Sesamhuhn darauf platzieren und alles mit Frühlingszwiebeln bestreut servieren.

