

Fruchtiger Thai Salat mit endori veggie hack

endori



2 Pck.	endori veggie hack
400 g	Salatgurke
400 g	Rettich
400 g	Karotten
40 g	Minze, frisch
40 g	Koriander, frisch
8 EL	Limettensaft
1	Chili, frisch
8 EL	Mango-Chutney
	Salz & Pfeffer

So gelingt das Rezept

Für den Thai Salat, die Gurken, Rettich und die Karotten waschen und mit einem Spiralschneider in feine Streifen drehen.

Die Minze und Koriander waschen und grob hacken.

Das **endori veggie hack** ca. 4 Minuten unter Wenden in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Alle Zutaten mischen und mit Limettensaft, in Streifen geschnittener Chilischote, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat auf Tellern verteilen und vor dem Servieren das Mango-Chutney auf den Salat geben.

Guten Appetit!