

## Indisch vegetarisch | Berggipfel Salat

### ZUTATEN

#### FÜR DEN BERGGIPFEL SALAT:

- 1 kleine Fencheknolle
- 1 kleine rote Zwiebel
- 3 kleine Paprika (gelb, orange, rot)
- 1 Mini Gurke
- 1 Bund Koriander
- 1 TL Salz
- 2 TL Schwarzkümmel
- 1 Bund Minze
- 1 rote Chilischote
- 100 g (Soja-)Joghurt
- 2 EL Zitronensaft
- 2 TL Agavendicksaft

### ZUBEREITUNG

#### BERGGIPFEL SALAT ZUBEREITEN

1. Entfernt die harten äußeren Fenchelblätter, schneidet die Triebe und das Wurzelende ab und bewahrt das Grün auf. Schneidet die Zwiebel, Fenchelknolle und die Paprika in ca. 1 cm große Würfel.
2. Halbiert die Gurke längs und entfernt die Kerne mit einem Teelöffel. Schneidet das Fruchtfleisch in ebenfalls ca. 1 cm große Würfel.
3. Hackt den Koriander mit samt dem Stiel, von der Minze lediglich die Blätter fein. Die Chilischote hackt ihr ebenfalls fein. Verrührt die Kräuter und Chili mit Joghurt, Zitronensaft, Salz und Agavendicksaft zu einem Dressing. Schmeckt das Dressing ggfs. noch mit etwas mehr Zitronensaft, Salz oder Agavendicksaft ab.
4. Vermischt den Salat kurz vor dem Servieren mit dem Dressing und streut die Schwarzkümmelsamen oben drauf.