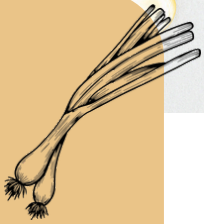
Kachumber



Zutaten

- 1 mittelgrosse Zwiebel (Pyaaz)
- 2 mittelgrosse Tomaten (Tamatar)
- 2–3 kleine Gurken (Kheera)
- 4–5 Minzblätter (Pudina Patta)
- ¼ Tasse Korianderblätter (Dhania ke Patte)
- ½–1 Teelöffel Zitronensaft
- Einige Zitronenstücke zum Garnieren
- ½ Teelöffel geröstetes Kreuzkümmelpulver (Bhuna-Jeera-Pulver), optional
- 1 grüne Chili oder ¼ Teelöffel Chilipulver, optional
- Schwarzes Salz, Steinsalz oder normales Salz nach Geschmack

Zubereitung

1. Das Gemüse mit dem Nicer Dicer zerkleinern.
2. Das geschnittene Gemüse in eine Schüssel geben.
2. Die übrigen Zutaten hinzufügen.
3. Den Salat gut vermengen, sodass sich alle Zutaten gleichmässig verteilen.
4. Abschmecken und bei Bedarf mehr Salz oder Zitronensaft hinzufügen.
5. Den Kachumber-Salat sofort servieren.

Schweizer Paraplegiker Vereinigung