

# QUALLENSALAT



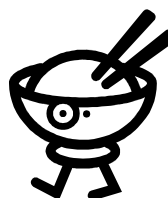
## Zutaten:

800g Quallen (keine Feuerquallen)  
2 große Gurken  
2 Zwiebeln  
4 Frühlingszwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
3 EL Erdnussbutter  
3 EL Sojasauce  
3 EL Essig  
3 EL Zucker  
60 ml Zitronensaft  
2 EL Salatöl  
1 kl. Spritzer scharfes Chiliöl  
nach Geschmack – Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Die Quallen gut unter fließendem Wasser abspülen, anschließend in kleine Streifen schneiden. Diese dann ein paar Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Gurken, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln klein schneiden und in eine Schüssel geben. Aus den restlichen Zutaten eine (scharfe) Marinade rühren. Alles in die Schüssel geben und gut vermengen. Die Stücke müssen vollständig von der Marinade bedeckt sein. Durchziehen lassen und dann servieren,

**Guten Appetit !**



Ihr Wattführer

**JOHANN BEHREND'S**

Fliederstr. 52 a 26639 Wiesmoor

E-Mail : watt-wandern@gmx.de

© Johann Behrends 03-2007