



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

chinesischer Gurkensalat

chinesischer Gurkensalat

2 Große(s) Salatgurken

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

1 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Teelöffel Zucker

0.5 Teelöffel Salz

1 Esslöffel Lien Ying Crispy Chili in Öl

1 Teelöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Optional:

gehackte Frühlingszwiebel

frischer Koriander

chinesischer Gurkensalat

1.

Die Gurken gründlich waschen und einmal längs halbieren. Mit einem schweren Gegenstand (z.B. ein

Nudelholz) auf die Gurken schlagen, sodass sie aufplatzen (oder ggf. die flache Seite eines Messers nutzen, um die Gurke leicht zu zerdrücken.) Die aufgebrochenen Gurken diagonal in kleine Stücke schneiden.

Die Gurkenstücke in eine Schüssel geben und mit dem Salz bestreuen. Gut vermischen und etwa 10-15 min. stehen lassen. Danach die Gurkenstücke abtropfen lassen.

In einer kleinen Schüssel Sojasauce, Reisessig, Sesamöl, Zucker und den gehackten Knoblauch miteinander vermischen. Chiliöl hinzufügen und alles gut verrühren.

Die Gurkenstücke in eine Schüssel geben. Das vorbereitete Dressing über die Gurken gießen und alles gut vermengen. Die gerösteten Sesamsamen darüber streuen und optional mit einer gehackten Frühlingszwiebel oder gehacktem frischen Koriander garnieren.