

Koreanischer Gurken-Salat

Für 3 Personen

6 Snack-Gurken	2 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe
4 EL Sojasauce	1 EL Sesamöl	1 EL Zucker
1 EL Reissessig	2 EL gerösteter Sesam	$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver

Gurken waschen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, Strunk und gegebenenfalls äußere Haut entfernen.

In feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein reiben.

Sesamöl und Reissessig in eine Schüssel geben, Chilipulver/Chiliflocken und Zucker mit einem Schneebesen einrühren. Gurkenscheiben, Frühlingszwiebeln und den gerösteten Sesam unterheben. Sojasauce nach und nach hinzufügen.

Verbraucher.wdr.de © WDR 2022 Seite 7 von 12 Beispielsweise zu einer Sushi-Bowl mit rohem Lachs und lauwarmen Reis servieren. Ansonsten schmeckt der Salat auch besonders gut zu gegrilltem Fisch.

Tipp:

Anstatt der kleinen Snack-Gurken können auch Salatgurken verwendet werden.

Die festere Schale der kleineren Gurken bleibt jedoch auch in Salaten knackig.

Zora Klipp am 24. Oktober 2022