

Rezeptidee von TikTok-Star @logagm

Asiatischer

Din Tai Fung-Gurkensalat

Zutaten:

für 4 Portionen:

- 1 große oder 2 kleinere Gurken
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Salz
- 3 EL Sojasauce
- 3 EL Sesamöl
- 3 EL Reisessig
- 1 EL Chiliöl



Zubereitung:



Die Gurken mit einer Mandoline in feine Scheiben hobeln. Die Gurkenscheiben in einer verschließbaren Schüssel mit Salz bestreuen. Den Deckel schließen und die Schüssel gut schütteln. 10 Minuten warten, bis das Salz den Gurken Wasser entzogen hat.

Die Gurken in einem Sieb abkippfen und abspülen. Anschließend die Gurkenscheiben wieder in die verschließbare Schüssel füllen.

Den Knoblauch fein reiben und zusammen mit Sojasauce, Sesamöl, Reisessig und Chiliöl zu den Gurken geben. Den Deckel schließen und die Schüssel erneut gut schütteln.



Tipp:



Wer kein Chiliöl hat, kann einfach 1 TL Sambal Oelek mit 1 EL Speiseöl mischen.

Guten Appetit!



Folge uns bei Instagram für noch mehr
Rezepte und Lebensmittelinfos:
@heimischelandwirtschaft