



Schritt 1

Gurken waschen, Enden abschneiden. Mit Messerfläche, Pfanne oder Nudelholz kräftig zerdrücken und in mundgerechte Stücke brechen.

Schritt 2

Gurken mit Salz mischen und 10 Minuten ziehen lassen. Überschüssige Flüssigkeit abgiessen.

Schritt 3

Knoblauch, Chili-Öl, Reisessig, Sojasauce, Zucker und Sesamöl zu einem Dressing verrühren.

Schritt 4

Gurken mit dem Dressing vermengen, mit Sesam bestreuen und optional garnieren.

Asiatischer Smash-Gurkensalat



Zutaten

- 2 Salatgurken
- 1 TL Salz
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 bis 2 TL Chili-Öl oder Chili-Crisp (nach Geschmack)
- 1 EL Reisessig
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Zucker oder Honig
- 1 TL Sesamöl
- 1 EL Sesam, geröstet

Optional

- Frühlingszwiebeln
- Frischer Koriander
- Geröstete Erdnüsse

Dazu passende Getränke

- 2022 Sauvignon blanc, Polz
- Spumante Studio italiano, Kolonne Null

Tipps

- Für milde Variante: Chili-Öl weglassen
 - Extra frisch mit Limetten- oder Zitronensaft
- Gekühlt bis zu 24 Stunden haltbar