

# Scharfer Chinesischer Kohlrabi - Gurkensalat aus der Sichuan - Küche

- **Küche:** Chinesisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wie in ihrem „chinesischen Lieblings Restaurant“

## Zutaten

- 2 mittelgroße, holzfreie Kohlrabi geschält, in 2 cm großen Blättern
- 1 Salatgurke, geschält, halbiert, entkernt, in dünnen Scheiben
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 rote Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 1 Tl Ingwer, gerieben
- 4 El Sesamsaat, geröstet
- 1 Tl Sesamöl
- 1 El Reis Wein
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Sesamsaat in wenig Sesamöl goldbraun rösten und auf Küchenkrepp geben.

### Schritt2

Die Kohlrabi Blättchen leicht salzen und 20 min. durchziehen lassen.

### Schritt3

Danach abgießen und mit den Chili und Knoblauchwürfelchen, sowie den Gurken mengen.

### Schritt4

Mit Reis Wein, geriebenem Ingwer und dem restlichen Sesamöl, Salz und Pfeffer abschmecken, die

geröstete Sesamsaat unterheben.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** einfach, schnell, typisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scharfer-chinesischer-kohlrabi-gurkensalat-aus-der-sichuan-kueche/>