

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/>