



Knackiger Gurkensalat

(für 4 Pers.)

1 Gurke (ca. 350g), ungeschält	längs halbieren, entkernen, ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden, in Schüssel geben
1 ½ dl heisses Wasser ½ EL Salz	mischen, darübergiessen, ca. 20 Min. ziehen lassen, Flüssigkeit abgiessen, Gurken leicht ausdrücken, mit der Sauce mischen, ca. 2 Std. ziehen lassen
Sauce 1 KL Öl	in einer Pfanne warm werden lassen
1 grosse rote Chili/Peperoncino in Ringen, entkernt	auf kleiner Stufe andämpfen
1 ½ EL Zucker ½ TL frischer Ingwer, fein gehackt 1 EL dunkle (dark) Sojasauce 2 EL dunkler Reisessig 1 EL Weisswein ½ EL Sesamöl	alles begeben, ca. 2 Min. köcheln
1 Knoblauchzehe, fein gehackt ½ EL Sesam, geröstet	beides begeben, beiseite stellen

