



**Koreanisch Kochen**  
**mit Saehee Chang**

## **Pikanter Gurkensalat nach Koreanischer Art**

### **Zutaten:**

4 bis 5 Gurken, vorzugsweise kleine asiatische Gurken oder Einlegegurken, diagonal in dünne Scheiben geschnitten

1 kleine Zwiebel, dünn geschnitten

1 bis 2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt

1 bis 2 Knoblauchzehen

2 EL koreanisches Chilipulver (Passen Sie die Schärfe mit dem Chilipulver nach Ihrem Geschmack an!)

2 EL Sojasauce oder Fischsauce (Diese können ggf. durch Salz ersetzt werden.)

1 EL Reisessig

1 EL Sesamöl

1 TL Zucker

1 bis 2 TL Salz

Schwarzer Pfeffer (je nach Geschmack)

### **Zubereitung:**

Die Gurken seitlich in dünne Streifen schneiden. Diese dann mit dem Salz in eine Schüssel geben und 5 Minuten ziehen lassen. Drücken Sie danach überschüssige Flüssigkeit aus den Gurken heraus. Fügen Sie den Rest der Zutaten hinzu und mischen Sie alles gut. Sie können den Salat mit gedämpften Reis oder als Beilage zu einem Gericht servieren.