

Asiatischer Gurkensalat

Asiatischer Gurkensalat

Die Asiatische Küche und ich, das ist wirklich ganz große Liebe ☐ Deshalb gibt es heute ein Rezept für Asiatischen Gurkensalat. Diesen hatte ich in den letzten Wochen, in sämtlichen Ausführungen, ständig auf meiner TikTok FY-Page. Und weil der Salat einfach unheimlich lecker aussah, musste ich ihn nun auch endlich mal probieren. Ich kann euch diesen Gurkensalat nur empfehlen. Er ist wirklich super lecker, frisch und knackig. Durch das asiatische Dressing erhält die sonst ja eher fade Gurke einen tollen Geschmack und die leichte Schärfe der Chiliflocken, verleiht dem Gurkensalat eine super würzige Note.

Ich essen unheimlich gerne scharf und mache an meinen Salat eine ordentliche Prise Chiliflocken. Wenn ihr es lieber nicht so scharf mögt, könnt ihr das Chilipulver natürlich ganz weglassen. Die Lauchzwiebeln sind optional und können auch gut durch rote Zwiebeln oder Lauch ersetzt werden. Wenn ihr euch den Salat für den nächsten Tag vorbereiten wollt, könnt ihr die Zutaten einfach alle in eine gut schließende Dose geben. Diese dann verschließen und kräftig schütteln. Anschließend dann einfach in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag verzehren. Das funktioniert wirklich prima.

Asiatischer Gurkensalat mit Lauchzwiebeln, geröstetem Sesam & Chili

Für den Gurkensalat die Gurke gründlich waschen, der Länge

nach vierteln und in etwa 1cm breite Stücke schneiden. Lauchzwiebel gründlich putzen und in feine Ringe schneiden, Knoblauch schälen und pressen. Gurkenstücke in eine Schüssel geben, leicht salzen und etwa 10 Minuten stehen lassen. Die Lauchzwiebeln und Knoblauch dazu geben und gut miteinander vermengen.

Den Reisessig, die Sojasauce, Honig, Sesamöl, den gerösteten Sesam und einige Chiliflocken dazu tun und alles gut miteinander verrühren. Anschließend für etwa 20 Minuten durchziehen lassen, oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR SALATE



Glasnudelsalat



Nudelsalat mit Hähnchen



Roasted Potatoe Salad



Burrata Salat



Spicy Egg Salad



Russischer Salat Olivier



Korean Fried Chicken



Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei

[Alle Rezepte](#)



WMF Gourmet Salatschüsseln



Leifheit Salatschleuder



Öl Sprayer



WMF Taverno Salatschüssel Set

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN

HIER FINDEST DU LECKERE ASIATISCHE REZEPT-IDEEN



Beef Bulgogi



Meatballs Tikka Masala



Glasnudelsalat



Japanisches Curry



Ramen mit Hähnchen



Chicken Tikka Masala



Korean Fried Chicken



Hähnchen mit Gemüse & Basmati Reis
