



# Kochwerkstatt Wiesbaden

## Smashed Gurkensalat

### Zutaten:

- 2 große Gurken
- 1 Esslöffel Salz
- 5 EL Pflanzenöl
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL Szechuanpfeffer
- 1 EL Chiliflocken
- 1 EL weißer Sesam
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL schwarzer Reissessig

### Anleitung:

1. Die Gurken waschen, die Enden abschneiden und dann die ganze Gurke mit dem Rücken eines Messers oder einem anderen Küchenutensil leicht zerschlagen.
2. Die zerschlagene Gurke in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit 1 Esslöffel Salz bestreuen und etwa 30 Minuten lang ruhen lassen. Das Salz hilft dabei, überschüssige Flüssigkeit aus den Gurken zu ziehen.
3. In einem Mörser den Knoblauch und den Szechuanpfeffer zerstoßen, bis eine grobe Paste entsteht.
4. Den zerstoßenen Knoblauch und Szechuanpfeffer in eine große Schüssel geben. Dann den weißen Sesam und die Chiliflocken hinzufügen und gut vermischen.
5. In einer Pfanne 5 EL Pflanzenöl erhitzen, bis es sehr heiß ist.
6. Das heiße Öl über die Knoblauch-Szechuanpfeffer-Mischung gießen. Achten Sie darauf, Vorsicht walten zu lassen, da das Öl spritzen kann.
7. Sofort das Sesamöl und den schwarzen Reissessig hinzufügen und gut umrühren, um alle Zutaten gleichmäßig zu verteilen.
8. Die gewässerten Gurkenstücke gut abspülen und trocken tupfen. Dann in die Schüssel geben und gut vermischen, um sie mit der Würzmischung zu überziehen.
9. Den Gurkensalat für mindestens 15-20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden können.
10. Vor dem Servieren den Gurkensalat nochmals umrühren und gegebenenfalls mit zusätzlichen Gewürzen abschmecken.

