

Liang-Ban-Huang-Gua

Salat: Gurkenscheiben mit gehacktem Knoblauch

Viele glauben, dass ein Salatgericht im Sommer ein Muss ist. Bei uns ist es auch so, und man hat's am liebsten bei jeder Mahlzeit! Das ist kühlt und cool zugleich!

Man nimmt eine Gurke aus dem Kühlschrank. Als Vorbereitung schält und zu dünnen Scheiben schneidet man sie. Anschließend braucht man zwei Knoblauchzehen, um sie dann zu Knoblauchkörnchen zu hacken.

Wenn die Gurkenscheiben fertig im Schüssel sind, legt man drauf die Knoblauchkörner, Salz, Zucker, ein Teelöffelchen Essig und vielleicht noch ein, zwei Tropfen Sesamöl, dann vermengt man das alles. Nach ein paar Minuten kann man sich daran erfreuen. Guten Appetit!

Liang-Ban-Huang-Gua

Salad: cucumber slices with minced garlic

Many people believe that a salad dish is a must in summer. This is the same for us, and at best, we would have a salad dish at each meal. That's cooling and cool!

We take out a cucumber from the fridge and as preparation, we peel and slice it. After that we need two garlic cloves to be minced.

When the cucumber slices are ready in the salad bowl, we add in salt, sugar, a teaspoon vinegar and perhaps one, two drops of sesame oil, for well mixing them all. Just a couple of minutes we can have a taste of the cooling and cool salad. Have fun and enjoy your meal!

德英中互译 • German / English / Chinese