

# Bang Bang Blumenkohl

4 Portionen

## ZUTATEN

½ Blumenkohl  
1 daumengroßes Stück  
Ingwer  
3 Frühlingszwiebeln  
½ Gurke  
500 ml Gemüsebrühe  
½ TL Salz

Für die Sauce:

1 TL Sichuan Pfefferkörner  
½ EL Chiu Chow Chili Öl /  
(oder Lao Gan Ma Chili Öl)  
1 ½ EL leichte Soja Sauce  
3 EL Schwarzer Reisessig  
Ching Kiang  
1 EL Zucker  
1 EL Sesampaste/Sesam  
Sauce  
1 EL Sesam Öl  
2 EL geröstete Sesamsamen



## ZUBEREITUNG

Blumenkohlröschen abschneiden und in Gemüsebrühe weichkochen.

Sichuan Pfeffer in einer Pfanne rösten und fein mahlen. Alle Zutaten für die Sauce miteinander verrühren.

Das restliche Gemüse in feine Scheiben schneiden.

Wok bei mittlerer Hitze erhitzen.

Ingwer, Frühlingszwiebeln und Blumenkohl hineingeben und für 30 Sekunden anbraten. Dann die Sauce darüber geben und das Gemüse damit gut benetzen.

Blumenkohl auf den geschnittenen Gurkenscheiben anrichten und servieren.