Unser Rezept

DER WOCHE

GURKENSALAT

EINFACHES GRUNDREZEPT

ZUTATEN

3 Gurken

3 EL Kräuteressig

5 EL natives Olivenöl

Salz und Pfeffer

Frische Kräuter der Saison

Optional:

1 TL Rohrohrzucker

geraspelte Karotten

gekochte Kichererbsen

ZUBEREITUNG

Die Gurken in feine Scheiben hobeln, in eine Schüssel geben und mit Salz bestreuen (nicht zu wenig). Ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Danach ds Olivenöl und den Essig zu den Gurken geben, Pfeffern und optional zuckern (je nach Geschmack). Kleingehackte Kräuter der Saison untermengen. Kurz noch mal durchziehen lassen.

Der Gurkensalat eignet sich im Sommer als Beilagensalat und kann mit geraspelten Karotten, gekochten Kichererbsen je nach Lust und Laune auch verfeinert werden

Der Salat eignet sich gut als Grillbeilage im Sommer.

Guten Appetit!

Fertig.

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de