

Gurkensalat – Zutaten

- 300 g Gurken
- 1 Zwiebel ca. 80 g
- 20 g Essig
- 60 g Olivenöl
- 1 TL Zitronen- oder Limettensaft
- ~ Pfeffer schwarz od. etwas mehr weiß
- ~ Salz
- ~ Chiliflocken, getrocknet
- 5 g Schnittlauch, frisch
- ½ TL Senf



Gurkensalat – Zubereitung

Die Gurken schälen und die Enden abschneiden, in dünne Scheiben schneiden, auf Küchenpapier legen und mit ½ gestr. TL salzen.

Weitere Papier drauflegen und so Wasser entziehen.



Zwiebel schälen und die Enden abschneiden, ganz klein schneiden.

Essig, Öl, Zitronen- bzw. Limettensaft in eine Schüssel geben. Die klein geschnittene Zwiebel und den Senf dazugeben. Mit Pfeffer, Salz und Chiliflocken würzen.

Schnittlauch waschen und ganz klein schneiden und dazugeben.

Die abgetrockneten Gurkenscheiben dazugeben und alles gut mischen und anschließend mind. 10 Minuten ziehen lassen.

Dazu passt ein Stück dunkles Brot und ein kühles Kölsch oder Pils.

Guten Appetit!

