



Gurkensalat

Gehobelte Gurke mit Dill und einer leicht gesüßten Sauce aus Essig und Öl.

- Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten



Werkzeug

- Messer, Brett
- Wiegemesser
- Hobel

Zutaten

- Gurke
- Dill
- Pfeffer, Salz, Zucker

Zubereitung

Manche Menschen mögen die Gurkenschale nicht, diese kann man mit einem Sparschäler auch vor dem Hobeln entfernen. Bei Biogurken lasse ich die Schale dran und wasche die Gurke nur gut ab. Anschließend mit dem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln.

Zwiebel und Dill fein hacken, in ein leeres Marmeladenglas geben. Essig, Öl und etwas Wasser dazu geben. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Sauce auf die Gurken geben und ein bisschen ziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal durchmischen.

Guten Appetit!