

Geraspelter, erfrischender Gurkensalat



Herrlich erfrischend

Eine ganz erfrischend saftige Gurkensalatvariante ist unser gekühlter, schwimmender Gurkenraspel-Salat. Die Idee hab ich in Tschechien gesehen und ausprobiert. Statt die Gurken in Scheiben zu schneiden, werden die ausgehöhlten Salatgurken fein gestiftet oder geraspelt. Dann in viel Dressing gebadet und eisgekühlt serviert. Wer möchte, gibt noch fein geschnittene Minze dazu. Eine wunderbare Erfrischung.

Hier die heutige Rezeptur für "Geraspelter, erfrischender Gurkensalat":

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

- 1 Salatgurke
- 1 weiße Zwiebel
- 50 ml (Gurken)Essig
- 2 EL Zucker

- Salz & Pfeffer
- 2 EL Öl
- 2-3 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

Die Gurke schälen, längs halbieren und die Kernchen mit einem Teelöffel ausschaben.

Anschließend die Gurke erst in Scheiben, dann in feine Stifte schneiden (oder grob raspeln).

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

500 ml eiskaltes Wasser, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und verrühren.

Dann die Gurkenraspel und Zwiebelwürfel hinzugeben und im Kühlschrank 2 Stunden kühlen.

Gurkensalat mit viel Flüssigkeit in Schälchen servieren.

Mit Schnittlauch bestreuen.