

Olivers Gurkensalat

Zutaten:

- 1 Salatgurke, mind. mittelgroß
- 1 Becher Schlagsahne/Schlagoberst
- 6 - 10 EL Tafelessig
- 4g Dill
- Salz
- Pfeffer
- Muskat



Herstellung:

Die Salatgurke gut waschen (ich bevorzuge sie ungeschält wegen des Geschmacks und der Nährstoffe), in Scheiben hobeln oder sehr dünn schneiden.

Dill, Salz, Pfeffer und Muskat direkt auf die Gurke geben und mischen.

Den Becher Sahne und 6 EL Essig dazugeben.

Alles sehr gut mischen und kurz abschmecken. Es darf etwas saurer sein und kräftig gewürzt. Da die Gurke viel Wasser verliert, wird der Geschmack noch milder.

Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen und am nächsten Tag vor dem Servieren mit Essig und Gewürzen nachwürzen. Der Salat sollte leicht sauer sein, das verleiht Frische.

Passt super zu Gegrilltem, Raclette, Fondue und allen größeren Essen. Durch die leichte Säure und den Dill erfrischt der Salat wunderbar beim Essen.