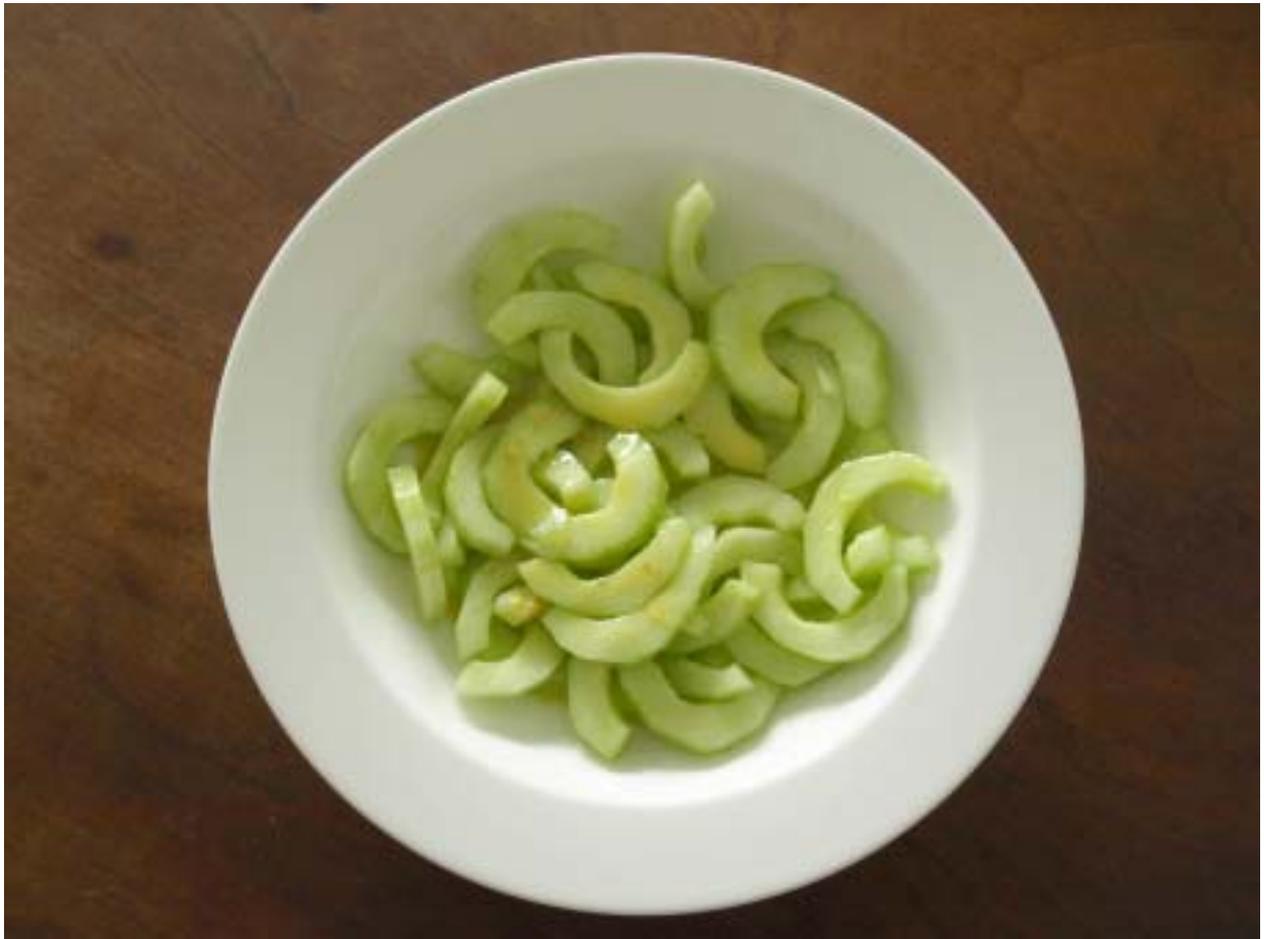


Französischer Gurkensalat

Salade de concombres



Zutaten für drei Personen:

1/2 Salatgurke

Salz

Vinaigrette:

wenig Salz

eine kleine Prise Zucker

Pfeffer aus der Mühle

1/2 TL Dijon-Senf

1 EL Estragonessig oder
Weißweinessig

2 EL Olivenöl

1. Salatgurke waschen und schälen. Längs halbieren und mit einem Kugelausstecher oder einem Teelöffel die Kerne herausschaben. In etwas dickere Scheiben schneiden.

2. Gurkenabschnitte salzen und 15 Minuten ziehen lassen. Danach abwaschen und abtropfen lassen.

3. Vinaigrette zubereiten und die Gurken damit beträufeln. 10 Minuten ziehen lassen.

Hinweise:

Bei der Vinaigrette nur mehr wenig Salz zugeben - durch das anfängliche Salzen und Ziehenlassen sind die Gurken bereits etwas salzig.

Der Geschmack von Gurken hängt neben der Sorte und der Vinaigrette auch von der Art des Schneidens ab.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 35 min, Beilagen, Salate, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023