

SCHÜTTELGURKEN

Allns to sien Tiet

RADIESCHEN

SAISON VON JUNI BIS OKTOBER

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 MITTELGROßE GURKEN
- 1 KLEINE ZWIEBEL
- 1 BUND FRISCHER DILL
- 100 ML APFELESSIG ODER ZITRONENSAFT
- 1 TL SENFKÖRNER
- ½ TL SALZ
- ½ TL PFEFFER
- OPTIONAL: 1 TL HONIG ODER AHORNSIRUP FÜR EINE LEICHTE SÜßE

ZUBEREITUNG:

1. GURKEN WASCHEN UND IN DÜNNE SCHEIBEN SCHNEIDEN. ZWIEBEL SCHÄLEN UND IN FEINE STREIFEN SCHNEIDEN. DEN DILL WASCHEN UND HACKEN.
2. ALLE ZUTATEN IN EIN GROßES SCHRAUBGLAS ODER EINE VERSCHLIEßBARE SCHÜSSEL GEBEN. GLAS GUT VERSCHLIEßEN UND KRÄFTIG SCHÜTTELN, DAMIT SICH ALLES VERMISCHT.
3. FÜR MINDESTENS 2 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK DURCHZIEHEN LASSEN. VOR DEM SERVIEREN NOCH EINMAL GUT SCHÜTTELN UND DANN PUR, ALS BEILAGE ODER AUF BROT GENIEßEN.

