

Dänischer Gurkensalat

Zutaten für 2 Portionen

- 1 Gurke (oder 2 Mini-Gurken)
- 100 ml Wasser
- 100 ml Essig (Weißweinessig, Kräuteressig oder weißer Balsamico Essig)
- 100 g Zucker
- 2 EL gehackte Kräuter (ganz einfach TK-Kräuter oder bunt gemischt aus dem Garten)
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Dänischer Gurkensalat selber machen - so geht's:

- 1. Wasche die Gurke und schneide sie in sehr feine Scheiben. Ich mache das gern mit meiner Mandoline.
- 2. Gib die Gurkenscheiben in ein, bestreue sie mit Salz und lass sie 10 Minuten Wasser ziehen. Spüle sie dann ab. So werden sie schön knackig.
- 3. Verrühre den Zucker und Essig solange, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 4. Rühre das Wasser und die Kräuter ein. Gib eine Prise Salz dazu.
- 5. Mische das Dressing in einer Schüssel mit den Gurkenscheiben.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.