

Dänischer Gurkensalat

Zutaten für 2 Portionen

- 1 Gurke (oder 2 Mini-Gurken)
- 100 ml Wasser
- 100 ml Essig (Weißweinessig, Kräuternessig 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](#).

