

Juli 2017

Erfrischender Gurken-Rettichsalat

Beilage zu Grilladen für 4-8 Personen je nach Serviergelegenheit

GEMÜSE RÜSTEN:

1 Salatgurke

schälen, halbieren, Kerne mit einem Löffel entfernen und in 5mm dünne Halbmonde schneiden

1 TL Salz

mit den Gurkenstücken in einer Schüssel mischen, 10 Min. stehen lassen, danach gut abspülen und trockentupfen

500g Rettich, weiss

schälen, in feine Scheiben hobeln, mit den Gurken in eine Schüssel geben

SAUCE:

1 Becher Sauerhalbrahm

2 EL Weissweinessig

2 EL Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

1 Bund Schnittlauch

in einer Schüssel gut mischen, danach mit dem Gemüse vermengen

VARIANTE 1:

100g Speckstreifen

2-3 Radieschen

in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, unter den Salat mischen hacken, über den Salat streuen

VARIANTE 2:

**Ca. 50g Cranberries,
grob gehackt**

unter den fertigen Salat mischen