

Gurkensalat mit Leindotteröldressing

Zutaten:

2 Gurken

25 ml Bio-Apfelessig

50 ml Bio-Leindotteröl

1 Esslöffel Salz

1-2 Esslöffel Zucker

½ Esslöffel scharfen Senf

1-2 Knoblauchzehen



Zubereitung:

Die Gurke je nach Belieben schälen und in dünne Scheiben hobeln. In eine Schüssel geben und mit etwas Salz und Zucker bestreuen und kurz ziehen lassen. Danach die Gurkenscheiben ausdrücken.

Für das Dressing den Bio-Apfelessig, das Bio-Leindotteröl und etwas Wasser vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Senf beimengen. Das Dressing mit dem Stabmixer durchmischen und über die Gurken geben. Dann noch frisch gehackten Knoblauch dazu geben. Nochmals kurz ziehen lassen und genießen