



Gurkensalat (Mixpress)

ZUTATEN: : für 4 Personen

2 Salatgurken
½ Bund Staudensellerie
2 Becher á 200g saure Sahne
1 Becher á 200g Crème fraîche
3 EL Rapsöl
½ Bund Dill

1 Knoblauchzehe
1 EL Apfelessig
1 EL weißer Balsamicoessig
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Kresse zum Garnieren

KOCHGESCHIRR:

Mixpress 3500 plus
mit Hauptbehälter,
Zwischenbehälter,
Doppelschlagmesser,
1mm und 2mm Scheibe

VORBEREITUNG:

1. Gurke und Staudensellerie waschen.
2. Knoblauch schälen.

ZUBEREITUNG:

1. Zwischenbehälter in den Mixpresshauptbehälter geben.
2. Mit der 1mm Scheibe beide Gurken in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel umfüllen.
3. Nun den Staudensellerie mit der 2mm Scheibe schneiden und zu den Gurken geben
4. Nun in den Mixpress Hauptbehälter den geschälten Knoblauch zusammen mit dem Dill geben und mit dem Doppelschlagmesser zerkleinern
5. Sahne, Crème fraîche, Apfelessig, Rapsöl, Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und mit Impuls kurz mischen
6. Dressing über die Gurken und den Sellerie geben, vermischen und 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen
7. Vor dem Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken
8. Mit Kresse garnieren

RUHEZEIT:

1 Stunde