



Gurkensalat mit Minze

ZUTATEN: (4 Personen)

1 Gurke, gewaschen (mit Schale)
1 Zwiebel geschält, halbiert

Für die Vinaigrette:

1 – 2 EL Olivenöl
Saft von 1 – 2 Zitronen
je 2 EL Petersilie und Minzeblätter,
trocken getupft
Stein oder Meersalz
weißer Pfeffer
1 Prise Puderzucker

Dekoration:

Minzeblätter

ZUBEREITUNG:

1. Petersilie und Minze in den kleinen Becher der Mixpress geben, einige Male pulsieren.
2. Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker hinzufügen, pulsieren.
3. Den kleinen Becher entnehmen, die 1-mm-Scheibe in den großen Becher der Küchenmaschine einsetzen.
4. Gurke und Zwiebeln in hauchdünne Scheiben schneiden, auf einem Teller anrichten.
5. Vinaigrette darüber träufeln. Einige Petersilien- und Minzeblätter hacken - und darüber streuen.

Dieser Salat ist hervorragend, wenn Sie ihn einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.