

## Gurkensalat

## **Zutaten**

2 Salat Gurken

2 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

**Etwas Cayenne Pfeffer** 

**Eine Prise Zucker** 

1 TL Senf

1 EL Weißwein Essig

1 – 2 EL weißer Balsamico Essig

2 - 3 EL Sonnenblumen Öl

60ml Sahne

1/2 TL Dillspitzen, getrocknet (optional)



## So funktioniert es!

Die Gurken schälen und auf Stufe 2 mit dem Küchenhobel hobeln.

Das Salz, dazu geben und etwas einarbeiten und so die zusammenklebenden Gurkenscheiben trennen. So gesalzen ca. 1 Std ziehen lassen.

Es darf ruhig kräftig nach Salz schmecken.

## So geht es weiter!

Jetzt würzen wir mit Pfeffer, Senf und etwas Zucker.

Die Dillspitzen dazu geben.

Essig, Öl und zum Schluss die Sahne unterrühren.

Der Gurkensalat schmeckt gut durch gezogen am besten

**Guten Appetit!**