Gurkensalat mit Dill-Senf-Dressing

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 35 Minuten	-	2 Personen

ZUTATEN

1	Salatgurke
	Salz
1 Prise	Rohrzucker
1/2	Rote Zwiebel
2-3 Stiele	Dill
1 EL	Mittelscharfer Senf
25 ml	Balsamico-Essig, hell
50 ml	Olivenöl
	Pfeffer
2 EL	Erdnüsse, gesalzen

ZUBEREITUNG

Gurke waschen, trocknen und mit einem Spiralschneider zu Spaghetti schneiden.
Gurken-Spirelli in ein Sieb geben, mit Salz und Zucker würzen und ca. 30 min. ziehen lassen.
Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.
Dill waschen, trocknen und grob zupfen.
Senf, Essig und Öl in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
Gurke, Dressing, Zwiebel und Dill vermengen.
Auf Tellern verteilen und mit den Erdnüssen bestreuen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet