



GurkenRadi Salat

1 Salatgurke oder 2 Vespergurken, 1 Bd Radieschen, 1 Becher Crème fraîche, je ½ Bd. Dill, Schnittlauch & Petersilie, Kräutersalz & Pfeffer, Würzl, Paprika rosenscharf

Aus Crème fraîche, den fein gehackten Kräutern und den Gewürzen eine Vinaigrette anrühren. Die Soße ist sehr dickflüssig, wird jedoch durch das Fruchtwasser der Gurke später flüssig. Die Gurke(n) waschen und der Länge nach vierteln. Die Viertel in Scheiben schneiden und zur Salatsoße geben. Die Radieschen vom Laub und von der Wurzel befreien und gründlich waschen. Nun die Radi halbieren und ebenfalls in Scheiben schneiden. Zu den Gurken geben und gut vermischen und abschmecken. Anschließend 10 min ziehen lassen und nochmals durchmengen und abschmecken. Servieren Sie den Salat mit frischem Ciabatta mediterran und Kräuterbutter oder als Beilage zu Gegrilltem. (Zubereitungszeit ca. 10 min)