



BURKENSALAT

von Yvonne Engel



ZUTATEN

2 Salatgurken
2 TL Meersalz*
100 g Saure Sahne
100 g Crème fraîche
2 geh. TL Salatkräuter*
1 EL Sanfte Traube*
1 EL Griechisches Olivenöl*
Regenbogen Pfeffer* nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Salatgurken waschen, in 2 mm dünne Scheiben hobeln.
Meersalz über die Gurkenscheiben geben, gut vermengen und 20 Minuten ziehen lassen.

Saure Sahne und Crème fraîche mit Salatkräuter, Sanfte Traube, Olivenöl und Regenbogen Pfeffer vermischen.

Die Gurkenscheiben mit den Händen ausdrücken, anschließend mit dem Dressing vermengen.

Passt perfekt zu Kurzgebratenem oder Gegrilltem.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz