

Rezept (für 2 Personen als Beilage)

Gurkensalat

Es lohnt sich, eine Bio-Gurke zu kaufen, denn eine solche ist meist bedeutend geschmackvoller. Beim Kauf darauf achten, dass die Gurke sich noch fest anfühlt und nicht an den Enden schon weich wird.

1 Bio-Salatgurke

Waschen, falls man die Schale mitessen möchte. Oder schälen – am Besten mit einem Sparschäler (vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“).

Die vorbereitete Gurke in möglichst dünne Scheiben schneiden, am Besten mit einem Gurkenhobel (vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“).

1 Bund [Dill](#)

Fein schneiden (wiegen, nicht hacken!) mit einem [chinesischen Küchenbeilchen](#) oder fein schneiden mit einem scharfen, glatten Messer.

4 größere [Minzeblätter](#) oder 2 kleine Zweige Minze. (Ersatzweise 2 Prisen getrocknete Minze, z.B. vom Pfefferminztee).

In schmale Streifen und diese wiederum in möglichst kleine Stückchen schneiden.

4 EL Sahne

2 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Alle Zutaten vorsichtig zusammenrühren und abschmecken. Evtl. nachwürzen