

Grillrezepte

Grillfest Grillparty - Zwiebel Gurkensalat

Anzahl: 12 Personen

Gattung: BBQ, Beilagen, Gemüse, Salat, Vegetarisch, Vegan,

1,20 kg	Gemüsezwiebeln	2 Essl. Weissweinessig
2	Teel. Salz	1 Essl. Zucker
2	große Gurken (ca. 1,2 kg)	4 Bund Dill
2	Bund Brunnenkresse	4 Essl. Öl
400 g	Äpfel (Boskop oder Elstar)	

1. Die Gemüsezwiebeln pellen, halbieren und in sehr dünne Scheiben hobeln. Mit 1 TL Salz mischen und 1 Stunde zugedeckt stehenlassen. Die Gurken schälen, nur ein paar grüne Streifen stehenlassen, und die Enden abschneiden. Die Gurken auf einer Gemüseraspel in dünne Stifte schneiden, mit 1 TL Salz mischen und 1 Stunde stehenlassen. Die Brunnenkresse waschen und verlesen, dabei die dicken Stiele und die gelben Blätter aussortieren. Die Kresse trockenschleudern oder gut abtropfen lassen.

2. Für die Salatsauce die Äpfel schälen und um das Kerngehäuse herum reiben. Essig und Zucker mit den geriebenen Äpfeln in einer Schüssel mischen. Den Dill fein schneiden. Die Zwiebelscheiben in einem Sieb abtropfen lassen und mit heißem Wasser gut abspülen. Die Gurkenstifte in einem Sieb abtropfen lassen und portionsweise gut ausdrücken.

3. Das Öl und den Dill unter die Salatsauce rühren. Gurken und Zwiebeln gut mit der Salatsauce mischen. Den Salat in 3 Lagen mit der Brunnenkresse in eine Schüssel schichten und mit ein paar Brunnenkresseblättchen dekorieren.

Gut zu Fisch und Geflügel.

: Eigenschaften: Lässt sich vorbereiten, Raffiniert,
: Nährwerte: Fett in g: 4, Kohlenhydrate in g: 12, kcal: 96
: Zubereitungszeit: 120 Minuten