

Rezeptvorschlag

Gurkensalat mal ganz anders

Zutaten (für 4 Personen)

3	Salatgurken
2 TL	Dill, gehackt
3 EL	Ingwer, eingelegt, mit Flüssigkeit
2 Tassen	Buttermilch, ca. 250 ml
2 TL	Senf, scharfer
1 TL	Kardamompulver
1 TL	Spicy's Bockshornkleesaat
1/2 TL	Limettenabrieb
2 TL	Limettensaft

Nach Bedarf mit Salz, Pfeffer, Zucker und Traubenkernöl abschmecken.

Zubereitung

Die Gurken waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen und etwas ziehen lassen. Den eingelegten Ingwer klein schneiden und mit der beiseitegestellten Einlegeflüssigkeit, dem Traubenkernöl und dem Dill unter die Gurkenscheiben mischen.

Die Buttermilch in einen hohen Rührbecher geben, Senf, Limettenschale und -saft dazugeben und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Den Bockshornklee mahlen oder mörsern und zusammen mit dem Kardamompulver die Buttermilch würzen. Alles mit einem Stabmixer aufschäumen und dabei das Traubenkernöl einfließen lassen. Den Gurkensalat auf Salattellern anrichten und einige Esslöffel von der Gewürzbuttermilch darüber verteilen.

Guten Appetit!