

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

PIKANTER GURKENSALAT MIT APFEL & MOZZARELLA

Zutaten:

| | |
|--------|-------------------|
| 1 Stk. | Mozzarella |
| 2 Stk. | Salatgurken |
| 1 Stk. | Säuerlicher Apfel |
| 2 EL | Zitronensaft |
| 2 EL | Apfelessig |
| 1 TL | Brauner Zucker |
| 1 Bund | Basilikum |
| 1 Stk. | Zwiebeln |
| etwas | Salz, Pfeffer |

ZUBEREITUNG

Mozzarella in Scheiben schneiden und abtropfen lassen. Gurken schälen, längs halbieren und Kerne mit einem Teelöffel ausschaben. Gurken in Scheiben hobeln, mit etwas Salz mischen, ziehen lassen.

Apfel schälen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Zitronensaft, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker

verquirlen, bis der Zucker gelöst ist. Apfel unterrühren. Gurken in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Ein paar Basilikumblätter zum Garnieren beiseitelegen, den Rest fein schneiden. Gurken, Basilikum und Dressing in einer Salatschüssel mischen.

Kurz vorm Servieren Zwiebeln pellen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Gurkensalat mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zwiebeln untermischen, mit Mozzarella und Basilikum anrichten.