

Gurkensalat mit Unkraut

Ein sehr leckerer, frühlingsfrischer Salat mit frühen "Unkräutern" aus dem Garten gewürzt.

Zutaten

- 1 Salatgurke oder mehrere kleine Gurken Ich bevorzuge die kleinen Gurken weil aromatischer.
- 1 EL ganz fein gehackte Zwiebel
- 1 Handvoll gemischter Wildkräuter bestehend aus Bärlauch, Schaumkraut und Scharbockskraut.
- 1 Becher Naturjoghurt
- 1 EL Kräuternessig
- 2 El Rapsöl
- 1 Msp. Zucker
- Salz, Weißer Pfeffer



Die Gurke schälen und in ganz feine Scheiben schneiden.

Schaumkraut, Scharbockskraut und Bärlauch verlesen, gründlich waschen und fein hacken.

Aus Joghurt, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing rühren.

Zwiebelwürfel und Kräuter unter Rühren und mit den Gurkenscheiben vermischen.

Der Salat soll jetzt noch ein wenig durchziehen.

Kühl aber nicht eiskalt servieren.