

# Gurkensalat

**Dauer: 20 Minuten**    **Portionen: 6**



**Lies bitte das komplette Rezept durch, bevor du beginnst!**

## Zutaten:

2 Gurken

1/2 große rote Zwiebel

60 ml Weißweinessig

1 EL Honig oder Agavendicksaft

1 TL Salz

2 EL frischer Dill (optional)

Frischer Schnittlauch

2 Prisen schwarzer Pfeffer



Der Salat enthält knackige Gurken und Zwiebeln für viel Frische und Geschmack!



## Zubereitung:

1. Wasche die Gurken, die Zwiebel, den Dill und den Schnittlauch gründlich.
2. Schneide die Gurken und die rote Zwiebel in sehr dünne Scheiben.
3. Schneide den Schnittlauch in feine Röhrchen und den Dill klein.
4. Gib die geschnittenen Gurken und Zwiebeln in eine große Schüssel. Füge den Weißweinessig, den Honig (oder Agavendicksaft) und das Salz hinzu. Mische alles gut durch.
5. Stelle die Schüssel bis zum Servieren in den Kühlschrank, damit der Salat gut durchzieht.
6. Nimm die Schüssel aus dem Kühlschrank und gib den Salat in eine Servierschüssel, wobei du überschüssiges Wasser zurücklässt.
7. Bestreue den Salat mit dem gehackten Dill und, wenn du möchtest, mit Schnittlauch.
8. Mahle etwas schwarzen Pfeffer über den Salat und serviere ihn.