



Sigrids Kräuterzauber

Gurkensalat mit Giersch und Gundermann Für 4 Personen



<i>1</i>	<i>Hand voll</i>	<i>junge Gierschblätter</i>
<i>5</i>	<i>g</i>	<i>Gundermannblätter</i>
<i>1</i>	<i>Stück</i>	<i>Salatgurke</i>
<i>2</i>	<i>Stück</i>	<i>Äpfel</i>
<i>2</i>	<i>Stück</i>	<i>kleine Zwiebeln</i>
<i>3</i>	<i>EL</i>	<i>Sahne</i>
<i>3</i>	<i>EL</i>	<i>Apfelsaft</i>
<i>1</i>	<i>TL</i>	<i>Zitronensaft zum Würzen</i>

Gurke, Äpfel und Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Gewaschenen Giersch etwas zupfen und die Stängel entfernen.

Gundermann waschen und sehr fein hacken. Sahne, Apfel- und Zitronensaft verquirlen.

Den Gundermann zugeben und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Giersch mit allen anderen Zutaten vermischen und die Sauce darüber gießen.

Je nach Geschmack mit Essig und/oder Olivenöl würzen.