



Apfel-Gurken Salat mit fruchtigem Verjus mariniert



(c) Margit Gieller/mmg-design

ZUTATEN

2 Schlangengurken „Tanja“

2 Äpfel

Verjus (Saft aus unreifen Trauben
gepresst)

Salz, Pfeffer und Zucker

ZUBEREITUNG

Die Schlangengurken schälen und mit dem Sparschäler weiter dünne, lange Streifen schneiden bis nur noch die Kerne und Fruchtfleisch übrig sind.

Die Äpfel in kleine Streifen schneiden und mit den Gurkenstreifen vermischen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und dem Verjus marinieren und ca. 20 min ziehen lassen.

Wenn nötig überschüssige Flüssigkeit abgießen und nochmals abschmecken.

Wir wünschen
guten Appetit!

