

## Gurkensalat ohne Senf

**Zutaten** für eine reichhaltige Portion

2 od. 3 Minigurken

1 große Tomate

1 rote Zwiebel ca. 80 g

100 g Feta

~ Essig

~ Olivenöl

~ Pfeffer schwarz od. etwas mehr weiß

~ Salz für Gurken und Tomate

~ scharfes Paprikapulver

~ Rosmarin

~ Majoran



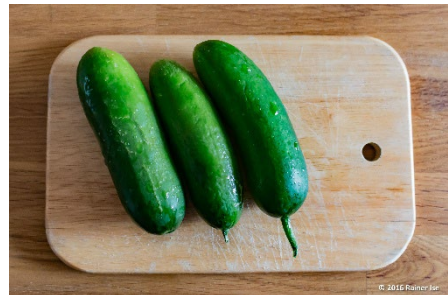
## Gurkensalat – Zubereitung

Zwiebel schälen und die Enden abschneiden, ganz klein schneiden, in eine Schüssel geben und mit Olivenöl bedecken und ziehen lassen.



Die Gurken schälen und die Enden abschneiden, in dünne Scheiben schneiden, auf Küchenpapier legen und mit ½ gestr. TL salzen.

Weiteres Papier drauflegen und so Wasser entziehen.



Die abgetrockneten Gurkenscheiben und den in kleine Würfel geschnittenen Feta eine Schüssel geben, die Zwiebeln darüber schütten und alles gut mischen. Nach Geschmack Essig, Olivenöl und die Gewürze und Salz dazugeben. Anschließend mind. 15 Minuten bei Raumtemperatur ziehen lassen.

*Dazu passt ein Stück dunkles Brot und ein kühles Kölsch oder Pils.*

*Als Getränk passt auch ein kaukasischer Trink-Kefir.*

**Guten Appetit!**