

## GURKENSALAT | OPTIONAL AUF ZWEIERLEI ART

Bitte beachte: für dieses Rezept benötigst den Thermomix-Gemüsestyler.

Das Rezept kann man auf Wunsch zweierlei Art zubereiten. Natürlich kannst du den Gurkensalat nur ganz klassisch oder auch nur mit saurer Sahne zubereiten.

### ZUTATEN

- 2 Salatgurken, geschält. Mein Tipp: ich halbiere die Gurken einmal längs, dann sind die Scheiben nicht so groß
- ½ - 1 TL Salz
- ein paar Prisen Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 1 – 2 TL Dill, TK oder getrocknet
- ½ Zwiebel, fein gewürfelt
- 150 g saure Sahne

### ZUBEREITUNG

1. Achse auf das Mixmesser einsetzen, Auffangeinsatz einhängen, Wendescheibe mit der Schnittseite (Seite 1) nach oben einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. Gurken in die große Öffnung geben und den Modi „Schneiden“ wählen und dann auf „dünn“ tippen. Nun schiebe die Gurken mit dem Schieber leicht nach unten, bis alle Gurken aufgebraucht sind. Tipp: lass den Schneidmodi noch ein paar Sekunden länger laufen, damit sich auch die letzten Gurkenreste von der Scheibe lösen.
2. Gemüsereibe und Achse herausnehmen und die Gurkenscheiben in eine große Schüssel umfüllen.
3. Wenn du zweierlei Gurkensalat zubereiten möchtest, dann füge zu den Gurken dazu: Salz, Pfeffer, Zucker, Dill, klein geschnittene Zwiebel und verrühre alles miteinander.
4. Nun gibst du eine Hälfte von dem Gurkensalat in eine andere Schüssel und fügst dort die saure Sahne dazu. Bei der Schüssel mit dem klassischen Gurkensalat kannst du noch etwas Essig und Öl dazu geben.