



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 1 Stk. Gurke
  - 500 g Erdbeeren
  - 12 Stk. Kirschen
  - 1 Stk. Frisee Salat
  - 1 Stk. Zitrone
  - 3 EL Weinessig
  - 5 EL Pflanzenöl
  - Salz
  - Pfeffer, gemahlen
- 0,5 Bund Dill

**Mein persönlicher Tipp**

Verjus ist ein Würzmittel aus unreifen, grünen Trauben mit milderer Säure als Essig.:

**Ida Traupmann**

Seminarbäuerin aus Sumetendorf

**Quellen:**

- Ida Traupmann: *Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

## Gurkensalat mit Erdbeeren und Kirschen

**Zubereitung**

- Die Gurke waschen und in feine Scheiben schneiden. Den Salat ebenfalls waschen, in einem Sieb gut abschütteln (oder mit Salatschleuder) und die Blätter grob zerpflücken.
- Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, halbieren und mit der Hälfte des Zitronensaftes marinieren. Kirschen waschen und halbieren.
- Die Salatblätter auf Teller anrichten, Gurkenscheiben darüberlegen und mit den marinierten Erdbeerhälften und den Kirschen dekorieren.
- Restlichen Zitronensaft mit Essig (oder Verjus), Öl, Salz und Pfeffer verrühren, feingehackten Dill dazugeben und die Marinade über den Salat träufeln.

