



## Gurkensalat

- Gurken
- Büchsenmilch mit 10% Fett
- Essigessenz (die mit dem gelben Deckel von Surig)
- Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

1. Die Büchsenmilch in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker unterrühren.
2. Einen Schuss Essigessenz hinzugeben.
3. Zwiebeln mit der Küchenreibe hineinreiben, so dass sie sämig sind und nicht mehr in Stücken. Durch das Schlagen mit dem Schneebesen bekommt alles eine cremige Konsistenz.
4. Die Gurken schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln.
5. Die Gurken in eine Schüssel geben, Salz drauf, ziehen lassen und ausdrücken, so dass sie nicht mehr so wässrig sind.
6. Das Dressing über die Gurken geben – fertig.