



# salicornes-Gurken-salat

(Das Rezept geht nur mit phantastisch frischen, quietschgrünen Salicornes, die roh verwendet werden können. Keine holzigen Teile, keine braunen Stellen!)

---

1 Salatgurke

---

1 kleine Zwiebel

zerkleinern. (Ich nehme meinen geliebten *Alligator* mit dem 6x6mm-Raster.)

---

200 gr Salicornes (Queller)

waschen und mundgerecht zerkleinern.

Ein Dressing machen aus

---

mildem (Malz-)Essig

---

(Traubenkern-)Öl

---

Salz

---

Pfeffer

---

Senf

---

Honig

(Sorry, keine Mengenangaben - abschmecken nach eigenem Belieben, bitte.)

Alles vermischen.

Eine Handvoll

---

Pinienkerne

sowie zerkleinerte

---

getrocknete Tomaten

hinzufügen, außerdem nach Belieben eine in feine Scheiben gehobelte

---

Knoblauchzehe

hinzufügen.

Mischen und ein wenig durchziehen lassen.

Paßt sehr prima zu Lachs oder ähnlichem Fisch.

Diese Anregung bekam ich im September 2014 hier: <http://kaquushausmannskost.blogspot.de/2014/09/gebeizter-saibling-quark-queller.html> - Wolfgang, der als Kaquu kochbloggt, liefert mir wirklich immer tolle Ideen. Danke!