



# Gurkensalat mit Cremigem Senf-Dressing

Rezepte vom BEPA Bio



## Zutatenliste (4 Portionen):

1 Schlangengurke, 1/2 Bund Radieschen, 1/2 Bund Frühlingszwiebeln, 1 TL Dillspitzen, 1 TL Senf, 20 ml Sojasahne, 3 EL weißer Balsamico

## Zubereitung:

1. Die Gurken mit einem Hobel in feine Scheiben hobeln. Die Radieschen waschen und von der Erde befreien. Das Bundgrün kann für ein leckeres Radieschengrünpesto verwendet werden. Die Radieschen in feine Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebel an den Wurzeln abschneiden und in feine Ringe schneiden.
2. Aus der Sojasahne, dem Senf und dem Essig ein Dressing mischen. Am besten mit der Gabel verrühren um alle Klümpchen aufzulösen.
3. In einer Schüssel die Gurkenscheiben, Radieschen, Frühlingszwiebeln und den Dill mischen. Das Dressing kann separat etwas über den Salat geträpelt werden oder zusammen mit allen Zutaten vermischt werden.

Tip: Passt perfekt für einen Grillabend oder als Vorspeise für ein Sommerliches Menü.

Viele weitere tolle  
Rezeptideen finden Sie auf  
[www.bepabio.ch](http://www.bepabio.ch).

Guten Appetit

