

## Variationen von der Salatgurke

### Für 4 Personen

3 Salatgurken	1 Bund Minze	1 Bund Dill
2 Bio -Zitronen	500 g griechischer Joghurt	Salz
500 ml Gemüsebrühe	1 Zwiebel	6 EL Butterschmalz
3 EL Olivenöl	1 Ei	200 g Mehl
Pfeffer		

Gurken waschen und trockenreiben. Kräuter abspülen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. 1 Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Eine Gurke grob würfeln und mit Joghurt und der Hälfte der Kräuter pürieren. Mit Salz und Zitrone abschmecken. Eine Hälfte der Masse in einen Eiswürfelbehälter füllen und einfrieren. Den Rest mit ca. 500 ml Gemüsebrühe verrühren, abschmecken und kalt stellen. Von der zweiten Gurke mit einem Sparschäler oder Gemüsehobel längs einige Streifen abschneiden. Den Rest der Gurke in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. 1 EL Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Die Hälfte der Gurkenwürfel zugeben und ca. 2 Minuten mit braten. Übrige Zitrone abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben. Zitrone halbieren und auspressen. Die restlichen Gurkenwürfel mit etwas Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Olivenöl mischen und ziehen lassen. Übrige Kräuter hacken. Die dritte Gurke grob raspeln, mit Ei und Kräutern mischen. Etwa 200 g Mehl untermischen und alles zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Butterschmalz portionsweise erhitzen und aus dem Gurkenteig ca. 16 Küchlein braten (ca. 4-5 cm Durchmesser) Auf die Gurkenstreifen etwas Gurkensalat geben und aufrollen. Mit einem Holzspieß fest stecken. Die Suppe in Schälchen füllen und die Eiswürfel hinein geben. Auf separaten Tellern, die Gurkenspieße, gebratene Gurkenwürfel, den übrigen Salat und die Gurkenküchlein anrichten. Zusammen mit der Suppe servieren. Dazu passt Fladenbrot.

Jacqueline Amirfallah am 18. September 2013