



**Lebendiges Land**  
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW21 | 2023

# Mairübchen-Salat mit Gurke in einem cremig-sahnigen Dill-Dressing

für 4 Portionen

## Zutaten

- 3 Mairübchen
- 1 Salatgurke
- 1 Handvoll Dill
- der Saft einer halben Zitrone
- 150 g Sauerrahm 10%
- 1 EL Schmand
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico bianco
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Honig
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- 1 EL gerösteter Sesam, ungeschält

## Zubereitung

Mairübchen waschen, schälen und in feine Scheiben hobeln. Gurke waschen, die Enden abschneiden und ebenfalls in Scheiben hobeln. Kräuter waschen, verlesen und in Streifen schneiden.

Für die Salatsauce Zitronensaft, Sauerrahm, Schmand, Olivenöl, Essig, Senf und Honig glatt verrühren. Die vorbereiteten Kräuter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Mairübchen- und Gurkenscheiben unterheben, kurz durchziehen lassen und in einer Schüssel mit dem gerösteten Sesam bestreut servieren.