Gurkensalat mit Rettich

Rettich gehört für mich unbedingt in den Gurkensalat. Das macht ihn würziger und "chächer" (chäch ~ knackig). Während dem Zubereiten ist mir eine Tomate, eine noch leicht grüne, säuerlich schmeckende, in die Hände geraten, die musste auch in den Salat. Etwas geraspelter Meerrettich (2-3 TL) gibt dem Salat noch etwas mehr Pepp. Der Meerettich ist optional, einfach wenn man welchen hat. Ich hatte.

Der Salat passt ausgezeichnet zu Grilladen, aber die sind diesmal nur Beilage.

Zutaten

```
2   Gartengurken
1   kleinerer Rettich
1   Bund glatte Petersilie
1   Tomate
1   kleinere Zwiebel

1dl Olivenöl
3El Apfelessig
1Tl Senf
    Salz und Pfeffer
```

Zubereitung

Gurken schälen und in Scheiben hoblen. Von Hand kräftig durchkneten, damit die Gurken Wasser verlieren. Rettich dazuhobeln. Die Zwiebel ebenfalls hobeln. Tomate in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie grob hacken, ein Teil unter den Salat mischen, den Rest als Dekoration verwenden.

Saucezutaten mit einer Gabel gut vermischen und unter den Salat mischen.

Ausgeknetete Gurkenscheiben