

Gurken-Sellerie-Aprikosen-Salat mit Pistazienkernen

Zutaten:

ca. 700 g Gurken
1 ½ TL Salz
4 Selleriestangen
6-8 Aprikosen
20 g Pfefferminzblätter
20 g glatte Petersilienblätter
10 g Basilikumblätter
4 EL Rotweinessig
4 EL Olivenöl
2 Umdrehungen aus der Pfeffermühle
Getrocknete Chiliflocken nach Belieben
60 g Pistazienkerne

Zubereitung:

Die Gurken waschen, längs halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne heraus schaben. Evtl. die Kerne ein wenig salzen und sofort essen.

Die Gurkenhälften in dünne Scheiben schneiden. In ein Sieb geben, mit dem Salz vermischen und 20 Minuten ziehen lassen.

Die Selleriestangen waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Aprikosen waschen, halbieren und den Kern entfernen. Die Aprikosenhälften quer halbieren, dann in dünne Scheiben schneiden.

Die Kräuter waschen und trocken tupfen. Die Blätter abzupfen, grob hacken.

Den Essig mit dem Öl in ein Schraubglas geben, mit Pfeffer und wenig Chiliflocken würzen. Schließen und schütteln, bis sich alles gut vermischt hat.

Gurken, Sellerie, Aprikosen, Pistazienkerne und Kräuter in einer Schüssel mischen. Das Dressing mit dem Salat vermischen. Evtl. nachwürzen.