



Jeden 2. Sonntag im Monat von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

„Blauer Salon“ im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, I.OG links, 23554 Lübeck

* Buslinie 1 (Peenestieg) vor der Tür * Tel.0171-9073606 * kochbuchbibliothek.sh@gmx.de *

Gurkensandwich

Zutaten: 6 Scheiben Weißbrot dünn, 1/2 Stück Salatgurke, Butter zimmerwarm, 1/2 Stück Limette, etwas Pfeffer frisch gemahlen, etwas Salz, etwas Gartenkresse

Zubereitung:

- Die halbe Gurke schälen und längs in möglichst dünne Streifen hobeln
- Dabei wird nur das feste Fruchtfleisch verwendet, nicht die wässrigen Kerne
- Die Gurkenstreifen in ein Sieb geben, salzen und mit etwas Limettensaft beträufeln
- Alles sehr vorsichtig vermischen
- Für 10-15 Minuten ziehen lassen
- Nun die Gurkenscheiben auf Küchenpapier gut trocken tupfen
- Drei Weißbrotscheiben nach Belieben mit Butter bestreichen und die Gurkenstreifen überlappend darauf verteilen
- Vorsichtig mit wenig Pfeffer aus der Mühle bestreuen
- Alternativ und für die Frische kann auch ein wenig frische Gartenkresse auf die Gurke gegeben werden (Kresse hat einen ganz leicht pfeffrigen Geschmack)
- Die restlichen drei Weißbrotscheiben ebenfalls mit Butter bestreichen und mit der Butterseite auf die mit Gurke belegten Weißbrotscheiben legen
- Vorsichtig andrücken
- Nun die Rinde vom Weißbrot abschneiden und die Gurkensandwiches in jeweils drei breite Streifen schneiden

