



Gurken Spaghetti mit marinierten Äpfeln und Hüttenkäse

Ein wunderbares erfrischendes Frühlingsgericht, auch im Sommer und Herbst, wenn Gurken gerade noch und Äpfel schon Saison haben, schmeckt es ausgezeichnet.

Rezept und Zutaten für die Gurken Spaghetti mit marinierten Äpfeln und Hüttenkäse (für 4 Personen):

1 große Salatgurke (oder 2 kleine)	3 EL Weissweinessig
2 Äpfel	3 EL Olivenöl
1 Limette	1 Hand voll Kresse
1 EL Honig	Salz und Pfeffer
4 cl Calvados	Blütenblätter der Ringelblume
250 g Hüttenkäse	

Benötigtes Equipment für die Gurken Spaghetti: Spiralschneider für Gemüse

Zubereitung:

Salatgurke und Äpfel waschen. Limette mit heißem Wasser waschen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Äpfel vierteln, Kerngehäuse rausschneiden und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Gurke mit einem Spaghettischneider in feine Streifen aufschneiden und in einer Schüssel mit 1 TL Salz vermengen, damit sie Wasser ziehen können. Blütenblätter der Ringelblume vorsichtig abzupfen.

In der Zwischenzeit Honig in Calvados verrühren, Limettensaft und Schalenabrieb dazugeben und die Äpfel darin mindestens 30 Minuten marinieren lassen. Gurken aus dem Saft nehmen, gut abtropfen lassen und mit Essig und Öl vermischen.

Gurken Spaghetti auf Tellern in der Mitte anrichten, Hüttenkäse darauf verteilen und die Äpfel dazugeben. Marinade der Äpfel als Marinade je nach Geschmack lieber sparsam verwenden. Kresse und Ringelblumenblüten darüber geben und sofort servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!