



## Gurkenschiffchen

### Zutaten:

1 Schlangengurke  
 Bärlauchpesto  
 1 Tomate  
 2 Stangen Sellerie  
 etwas glatte Petersilie (oder  
 alternativ auch gerne Giersch)  
 8 Kalamata-Oliven  
 Kresse oder andere scharfe  
 Sprossen

Dressing:  
 Himbeeressig  
 Sojasauce  
 Olivenöl  
 Salz  
 Pfeffer

Cashew-Creme:  
 Schabzigerklee  
 Rauchpaprika



### Zubereitung:

Die Gurke in 4 Stücke schneiden,  
 jeweils längs halbieren und die  
 Kerne entfernen.

Etwas Bärlauch-Pesto darin  
 verteilen.

Tomate, Sellerie, Kräuter  
 und Oliven sehr fein  
 schneiden.

Gemäß der Menge ein  
 Dressing anrühren und gut  
 mit der Füllmasse vermischen  
 - gerne auch einen Moment  
 durchziehen lassen.

Die Masse gleichmäßig auf die 4  
 Gurkenhälften verteilen. Eventuelle Reste  
 gesondert dazureichen. Ausdekorieren mit einem  
 Klecks Cashewcreme, Sprossen und z.B.  
 Radieschenscheiben oder auch einem  
 Rohkostcracker.