

6. Kantonesischer Gemüsesalat

1	Gurke
2-3	Rüebli
2-3	Stangen Sellerie

Sauce

2 TL	Salz
4 TL	Zucker
6 TL	Reisessig

Die Gurke streifig schälen und halbieren, mit einem scharfen Löffel die Kerne herausschaben und die Gurke in Scheiben schneiden.

Die Rüebli schälen und längs halbieren oder vierteln. In Stücke schneiden.

Die Selleriestangen bei Bedarf schälen und diagonal in Scheibchen schneiden.

Die Zutaten für die Sauce in einem kleinen Schüsselchen verrühren. Warten, bis Zucker und Salz sich aufgelöst haben.

Das Gemüse in eine Schüssel geben und die Sauce daruntermischen. Einige Stunden (oder über Nacht) kalt stellen.