

# Singelegte Gurken

Zutaten für 12 Personen

**Zubereitungszeit** 10 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

2	Gläser mit Deckel à 500 ml
3	mittelgroße Gartengurken
10 g	Senfkörner
5 g	Pfefferkörner
30 g	Zucker
300 ml	Wasser
10 g	Salz
250 ml	Condimento Bianco



## Zubereitung

Gurken waschen und in dünne längsstreifen schneiden (sodass sie aufrecht in das gewünschte Glas passen). Alternativ können die Gurken auch in dünne Scheiben geschnitten und im Glas geschichtet werden. Senf- und Pfefferkörner mit in die Gläser geben. In einem Topf Zucker, Wasser, Salz und Essig miteinander bei niedriger Hitze verrühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat und ein Essigsud entsteht. Die Gläser damit auffüllen. Vor dem Servieren 3 Tage ziehen lassen und stets im Kühlschrank aufbewahren.