



Gurken mit Johannisbeeren und Ingwer

In diesem [Rezept](#) verwendet Meret Bissegger ein paar weniger bekannte Kräuter. Man kann es mit jedem anderen aromatischen Kraut probieren, das Resultat wird immer etwas anders sein, aber sicher auch gut.

Für 4 bis 6 Personen

So gehts:

1 Tasse Dinkelgrütze (Cornfix)

2 Tassen Salzwasser zum Kochen bringen und die Grütze dazugeben. Nach 2 Minuten den Herd ausschalten und die Grütze zugedeckt auf der Platte quellen lassen. Im Topf auskühlen lassen.

1 Prise Kräutermeersalz, 1 Limette, Saft und abgeriebene Schale, 1 EL geriebener [Ingwer](#), 2 EL geröstetes Erdnussöl

Die Zutaten zu einer Sauce mischen.

4 Frühlingszwiebeln, der grüne Teil

In dünne Ringe schneiden.

6 Blätter Pfefferkraut (*Lepidium latifolium*), 2–3 Blätter Huacatay, 3 Blätter Yauhtli (*Tagetes lucida*)

Die Kräuter fein hacken.

1–2 Gurken

In grobe Stifte raspeln.

1 gute Handvoll rote und schwarze Johannisbeeren, 2 EL geröstete oder rohe Erdnüsse

Alles gut mit der Sauce und der Grütze vermischen und abschmecken.

Aus dem Buch: «Meine Küche im Frühling und Sommer», Meret Bissegger, AT Verlag, 2021
Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>