

## Buttermilchsalat


bessarabisch


- ½ Ltr. Buttermilch
- 1 TL Salz
- 2 TL Zucker
- gemahlener Pfeffer
- Salz
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Eisberg- oder Kopfsalat




Die Buttermilch mit Salz und Zucker verrühren bis sich alles aufgelöst hat. Den Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen hacken und ebenfalls zu der Buttermilch geben. Jetzt mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und über den gewaschenen und geschnittenen Eisberg- oder Kopfsalat geben.

---

 *Dieser Salat passt gut zu Dünstkartoffeln.*

 *Die ostpreußische Variante ist ohne Zucker.*

 *Das geht auch wunderbar mit 1-2 Salatgurken.*

*Schwierigkeitsgrad:*



*Zubereitungszeit ca. 0:20*

*Portionen: 6*



---

*Autor:*

*Kathel (Katharina Schelski geb. Dressler)*