

Gurkensalat

Klassischer kann ein Gurkensalat kaum sein - und auch kaum leckerer! Das cremige Dressing mit Schmand wird durch Zwiebelchen und frischen Dill geschmacklich richtig aufgepeppt.



Zutaten der Beilage für 4 Personen

Zutaten:

- 1 große Salatgurke Salz
- 1 rote Zwiebel
- 50 g Schmand
- 50 g Crème fraîche
- 2 Zweige Dill
- 2 EL Apfel- oder Weißweinessig
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Gurke schälen, der Länge nach halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel herauskratzen.
- Gurkenhälften nach Belieben in mundgerechte Stücke schneiden.
- Gurkenstückchen in ein Sieb geben und leicht salzen – das überschüssige Fruchtwasser soll abtropfen, damit das Dressing nicht verwässert.

- Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Zu den Gurkenstückchen geben.
- Für das Dressing den Schmand mit der Crème fraîche in einer Salatschüssel verrühren.
- Dillspitzen von den dicken Stängeln zupfen, fein hacken und unterziehen.
- Mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Gurken- und Zwiebelstückchen in die Schüssel zum Dressing geben und alles gut mischen.