

Gurkensalat mit saurer Sahne

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Salatgurke
- 1 TL Salz
- 1 EL [Dill](#) (gehackt)

Für das saure Sahne Dressing:

- 150 g saure Sahne
- 100 ml Milch
- 2 EL Weißweinessig
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Gurke und schneide sie in feine Scheiben. Das geht gut mit einem Küchenhobel. Bestreue sie mit dem Salz und lass sie 5 Minuten in einem Sieb abtropfen. (Wenn es ganz schnell gehen soll, kannst du dir das Gurke wässern auch sparen, dein Salat wird dann aber noch ein bisschen flüssiger.)
2. Verrühre für das saure Sahne Dressing die Milch mit der sauren Sahne, Essig, Zucker, Pfeffer und Salz.
3. Drücke die Gurkenscheiben aus und mische sie mit dem Dressing.
4. Rühre den Dill unter und stelle den Gurkensalat bis zum Verzehr kalt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

