



Rahmiger Gurkensalat

mit Toastbrot oder Grissini

Anleitung

Zuerst die Gurke schälen. Bei jungen frischen Gurken die Schale auf der Gurke belassen! Dann die Gurke in 1 bis 2 mm dicke Scheiben schneiden und in eine mit Knoblauch ausgeriebene Schüssel geben. Anschließend den sauren Rahm darüber gießen. Ein Tipp: Das Einsalzen der Gurke und Abgießen des Saftes war früher üblich, ist aber nicht zu empfehlen. Nun Dille dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als kleine Abwechslung kann man statt Dille eine entsprechende Menge feingehackten Borretsch verwenden. Außerdem lässt sich der Rahm durch Joghurt ersetzen. Wenn man Gurkensalat als Vorspeise servieren möchte, soll man Toastbrot oder Grissini nicht vergessen.

Benötigte Zutaten

Rahmiger Gurkensalat

1 Stück Gurke schlank

250 ml Sauerrahm

1 Zehe Knoblauch

1 EL Dille gehackt

1 Prise Salz, Pfeffer



Ein Rezept der:

AMA Marketing