# Gurken-Rahm-Salat

Für das Büffet, beim Grillen oder als Beilage: Das Rezept für den köstlichen Gurken-Rahm-Salat gelingt immer.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 750 g | Salatgurken |
| 180 g | Sauerrahm |
| 4 EL | Apfelessig |
| 1 TL | Dille |
| 1 TL | Staubzucker |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer (weiß) |

## Zubereitung

1. **Gurken-Rahm-Salat** ist eine ebenso schnelle wie leckere Beilage: Gurken schälen, längs halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Gurke in sehr dünne Scheiben hobeln und großzügig mit Salz bestreuen.

2. Etwa 20 Minuten ziehen lassen, dann gut ausdrücken. Gurken mit einer Marinade aus Essig, Knoblauch, Zucker, Dill und Pfeffer vermischen. Zuletzt den Sauerrahm glatt rühren, dazugeben und mit den Gurken vermengen.

## Tipp

Gurken-Rahm-Salat mit Crème fraîche statt mit Rahm zubereiten (oder teilweise ersetzen), so wird der Salat noch feiner.