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.