

# Gurkensalat mit Joghurt-Dressing

Der köstliche Gurkensalat mit Joghurt-Dressing ist rasch zubereitet. An heißen Sommertagen schmeckt der erfrischende Salat am besten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

1 Stk.	Salatgurke
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 EL	Dill (frisch)
3 EL	Olivenöl extra vergine
150 g	<a href="#">Naturjoghurt</a>
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für den **Gurkensalat mit Joghurt-Dressing** die Salatgurke nach Belieben mit einem Küchenhobel geschält oder ungeschält in dünne Scheiben hobeln, oder in kleine Stück schneiden. In eine Salatschüssel geben. Die Knoblauchzehe schälen klein zerhacken, den Dill ebenfalls klein zerschneiden. Aus dem Olivenöl, Naturjoghurt, Zitronensaft, Knoblauch und Dill ein Dressing rühren. Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen, mit den Gurken vermischen. Eine halbe Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen und kalt servieren.

## Tipp