

Rahmgurkensalat

Der feine Geschmack und das cremige Dressing machen dieses Rezept so beliebt. Die Zubereitung von Rahmgurkensalat ist kinderleicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

| | |
|----------|-------------------------|
| 2 TL | Dille |
| 4 EL | Essig |
| 1 Stk. | Gurke |
| 2 Prisen | Pfeffer |
| 1 TL | Salz |
| 250 g | Sauerrahm |
| 2 EL | Öl |

Zubereitung

1. Eine schmackhafte Alternative zum Gurkensalat ist dieser **Rahmgurkensalat**. Gurke zu Beginn gründlich waschen und trockentupfen. Anschließend in feine Blätter schneiden oder hobeln.
2. In einen tiefen Teller oder eine Schüssel geben und mit dem Salz bestreuen, etwas durchschwenken. Mindestens 30 Minuten im Salz ziehen lassen.
3. Nun die Gurkenscheiben mit den Händen fest ausdrücken und in eine weitere Schüssel geben.
4. In einer Schale Essig, Öl, Pfeffer, Salz und Sauerrahm gut verrühren, sodann mit den Gurken mischen. Dille frisch zerhacken, zu den Gurken geben und servieren.

Tipp

Der Rahmgurkensalat passt gut als Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten.