

KLASSISCHER GURKENSALAT MIT JOGHURT

KLASSISCHER GURKENSALAT MIT JOGHURT

Mein klassischer Gurkensalat ist der typische Begleiter für leckere Fischgerichte. Ich habe ihn zuletzt zur Regenbogenforelle mit Blumenkohl gemacht. Seitdem wartet er darauf von der Warteliste der „nicht veröffentlichten Rezepte“ raus in die Weiten des Blogs geschoben zu werden. Und da ich einige Fischideen für die nächsten Wochen im Kopf habe steht er bestimmt auch bald wieder auf dem Tisch. So ein klassischer Gurkensalat ist übrigens wirklich super schnell gemacht, Gurke, Joghurt, Dill - mit ein paar Gewürzen fein abgeschmeckt - mehr braucht man nicht! Aus meiner Sicht macht es auch einen großen Unterschied, ob die Schale an der Gurke bleiben darf, oder nicht - mit Schale finde ich es optisch einfach etwas hübscher. Wenn ihr im Sommer frischen Dill habt solltet ihr den unbedingt nehmen, falls ihr aber nur den getrockneten Dill zur Hand habt ist das aber auch kein Drama.



ZUTATEN ALS BEILAGE FÜR 2 PERSONEN:

1 Salatgurkgurke

100g Joghurt

1 EL fein gehackter, frischer Dill oder 1/2 TL getrockneter Dill

1 TL Olivenöl

1 Prise Zucker

Pfeffer & Salz

1/2 EL heller Balsamico-Essig

ZUBEREITUNG:

Für das Dressing den Joghurt, den Dill, das Öl, den Zucker, den Pfeffer, das Salz und den hellen Balsamico-Essig in die Salatschüssel geben und mit der Gabel zu einem glatten Dressing verrühren. Abschmecken und bei Bedarf noch mit etwas Pfeffer, Salz oder Balsamico würzen.

Die Gurke entweder waschen oder schälen und von Hand oder mit der Küchenmaschine* in feine Scheiben reiben. Die Gurke unter das Dressing heben. Den Gurkensalat 5 Minuten ziehen lassen, ein letztes Mal abschmecken und sofort servieren.

Fertig ist ein klassischer Gurkensalat!

