

GURKENSALAT MIT JOGHURT

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



15 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 2 Gurken

Für das Joghurt Dressing:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Weißweinessig
- 4 EL Olivenöl
- 300 g Naturjoghurt
- 1 TL Salz
- 4 EL [Dill](#) (gehackt)
- 1 Prise Pfeffer



Zubereitung:

1. Wasche die Gurken, schneide die Enden ab. Hobel sie in möglichst dünne Scheiben von 1-2 mm Dicke. Du kannst sie auch mit einem Messer schneiden.
2. Berechne nun das Joghurt-Dressing zu: Rühre den Joghurt mit dem Öl und dem Weißweinessig cremig. Presse nach Belieben eine Knoblauchzehe dazu. Rühre den gehackten Dill unter. Schmecke das Dressing mit Salz und Pfeffer ab.
3. Mische die Gurken in einer Schüssel mit dem Joghurtdressing.

Mein Tipp: Der Gurkensalat schmeckt am besten frisch. Du kannst ihn aber im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren.

Nährwerte pro Portion: 209 kcal | KH 7 g | E 4 g | F 18 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

