

Rezept

Gurkensalat mit Borretschsahne

Ein Rezept von Gurkensalat mit Borretschsahne, am 23.04.2024

Zutaten

2 Bio-Salatgurken	120 g saure Sahne
3 EL Sahne	2 EL Weißweinessig
1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	8 große Borretschblätter
einige Borretschblüten zum Bestreuen (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Die Gurken gründlich waschen und die Schale mit einem Sparschäler so abziehen, dass immer noch ein Streifen Schale zwischen zwei geschälten Streifen Gurke stehen bleibt. Anschließend die Gurken in feine Scheiben schneiden oder auf dem Gemüsehobel in Scheiben hobeln.
2. Die saure Sahne mit der Sahne glatt rühren und Essig und Öl gründlich unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Borretschblätter waschen und trocken tupfen, eventuell längs halbieren, dann quer in feine Streifen schneiden und unter die Sahnesauce rühren.
3. Die Gurken mit der Sahnesauce mischen und 10-15 Min. ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals durchmischen und eventuell mit Borretschblüten bestreuen.