Rezept

Gurken-Remoulade

Ein Rezept von Gurken-Remoulade, am 12.10.2024

Zutaten

- **1** kleine Salatgurke (etwa 150 g)
- **1** Bio-Zitrone
- **100 g** saure Sahne
- Salz
- **3** Stängel Estragon (ersatzweise Zitronenmelisse)
- **100 g** Mayonnaise (aus dem Glas)
- **1 TL** mittelscharfer Senf
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Gurke waschen oder schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Die Gurkenhälften in sehr kleine Würfel schneiden. Estragon waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben.

2. Die Mayonnaise mit der sauren Sahne und dem Senf verrühren. Gurke, Estragon und Zitronenschale untermischen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.