

Rezept

Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln

Ein Rezept von Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, am 24.01.2025

Zutaten

| | |
|----------------------------------------|--------------------------|
| 2 Bio-Salatgurken (à ca. 400 g) | Salz |
| 4 Frühlingszwiebeln | 250 g saure Sahne |
| 6 EL Balsamico bianco | Pfeffer |
| 1 Bund Dill | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 20 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Die Gurken waschen, putzen, streifig schälen und in dünne Scheiben hobeln. In einer Schüssel mit etwas Salz mischen, 10 Min. ziehen lassen, dann die Gurken auf einem Sieb abtropfen lassen.

2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Für das Dressing saure Sahne, Essig und Pfeffer verrühren. Dill waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und bis auf ein paar Spitzen hacken und untermischen. Die Gurken mit dem Dressing mischen, Frühlingszwiebeln unterheben und mit dem übrigen Dill garniert servieren.