

Rezept

Gurkensticks mit Apfeldressing

Ein Rezept von Gurkensticks mit Apfeldressing, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| 1 kleiner Apfel | 1 EL Zitronensaft |
| 100 g Naturjoghurt | 3 EL Schmand |
| 1 EL Apfeldicksaft | 1 Kästchen Gartenkresse |
| Salz | weißer Pfeffer |
| 1 große Salatgurke | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Den Apfel schälen, raspeln und in einer Schüssel mit Zitronensaft beträufeln. Den Joghurt mit Schmand und Apfeldicksaft dazugeben und glatt rühren.

2. Die Gartenkresse vom Beet schneiden, die Hälfte unter den Joghurt rühren, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Gurke nach Belieben schälen oder heiß abwaschen, längs vierteln und in Stücke schneiden.

4. Die Gurken und die Kressesauce anrichten. Mit der restlichen Kresse bestreuen und zusätzlich etwas Pfeffer darüber mahlen.