

Gurkensalat mit Sahnesauce



Zutaten für 3-4 Personen:

1 Salatgurke
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Zucker
1 EL Weißweinessig oder
Estragonessig
2-3 EL Sahne
Dill für die Garnitur (optional)

1. Gurke waschen, trocknen und schälen. Mit einem Gemüsehobel in sehr dünne Scheiben schneiden.

2. Kräftig salzen und pfeffern, mit einer großen Prise Zucker würzen. Alles einmassieren und dann 5-10 Minuten schwitzen lassen.

3. Die entstehende Flüssigkeit abgießen (eventuell die Gurken in einem Sieb ausdrücken). Einen EL Estragonessig und 2-3 EL Sahne untermischen. 15 Minuten ziehen lassen.

4. Optional frischen gehackten Dill untermischen.

Hinweise:

Wer gerne Zwiebeln mag kann noch mit einer sehr fein gewürfelten Schalotte - roh oder 30 Sekunden blanchiert - würzen.

Man kann auch einige Zwiebelwürfel in einer Knoblauchpresse ausdrücken und erhält so nur einen kleinen Hauch Zwiebelgeschmack.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 35 min, Beilagen, Salate, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023