



Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salatgurken	2 St.
Salz	
Essig	2 EL
Öl	3 EL
Senf	1 TL
Zucker	1 TL
Pfeffer, schwarz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Dill, frisch	20 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb

1. Gurken waschen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Gurkenscheiben in eine Sieb geben, mit ca. 1 TL Salz vermengen und ca. 30 Min. entwässern lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel Essig, Öl, Senf, Zucker verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebel halbieren, schälen, fein würfeln und ins Dressing geben. Dill waschen, Spitzen abzupfen und fein hacken.
3. Gurkenscheiben ausdrücken und zum Dressing geben. Dill unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing sofort servieren oder kalt stellen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	103 kcal		
Kohlenhydrate	11 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	2 g	Fette	7 g