

## Leckerer Gurkensalat mit Joghurt Dressing

### Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Gurken

### Für das Joghurt Dressing:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Weißweinessig
- 4 EL Olivenöl
- 300 g Naturjoghurt
- 1 TL Salz
- 4 EL [Dill](#) (gehackt)
- 1 Prise Pfeffer



**Arbeitszeit:**

ca. 15 Minuten

### Zubereitung:

1. Wasche die Gurken, schneide die Enden ab. Hobel sie in möglichst dünne Scheiben von 1-2 mm Dicke. Du kannst sie auch mit einem Messer schneiden.
2. Berechne nun das Joghurt-Dressing zu: Rühre den Joghurt mit dem Öl und dem Weißweinessig cremig. Presse nach Belieben eine Knoblauchzehe dazu. Rühre den gehackten Dill unter. Schmecke das Dressing mit Salz und Pfeffer ab.
3. Mische die Gurken in einer Schüssel mit dem Joghurtdressing.

**Mein Tipp:** Der Gurkensalat schmeckt am besten frisch. Du kannst ihn aber im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahren.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

