

## Gurkensalat mit saurer Sahne

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Salatgurke
- 1 TL Salz
- 1 EL [Dill](#) (gehackt)

### Für das saure Sahne Dressing:

- 150 g saure Sahne
- 100 ml Milch
- 2 EL Weißweinessig
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker



**Arbeitszeit:**

ca. 15 Minuten

### Zubereitung:

1. Wasche die Gurke und schneide sie in feine Scheiben. Das geht gut mit einem Küchenhobel. Bestreue sie mit dem Salz und lass sie 5 Minuten in einem Sieb abtropfen. (Wenn es ganz schnell gehen soll, kannst du dir das Gurke wässern auch sparen, dein Salat wird dann aber noch ein bisschen flüssiger.)
2. Verrühre für das saure Sahne Dressing die Milch mit der sauren Sahne, Essig, Zucker, Pfeffer und Salz.
3. Drücke die Gurkenscheiben aus und mische sie mit dem Dressing.
4. Rühre den Dill unter und stelle den Gurkensalat bis zum Verzehr kalt.

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

