

Gurkensalat Rezept mit Dill

Zutaten für 5 Portionen:

- 2 Gurken
- 6 EL Essig (Kräuteressig oder weißer Balsamicoessig)
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 EL [Dill](#) (frisch, TK oder getrocknet)



Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Gurkensalat klassisch in 4 Schritten zubereiten:

1. Wasche die Gurken und schneide die Enden ab.
2. Nimm dir eine Schüssel und hoble sie in dünnen Scheiben hinein. Du kannst sie auch mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden.
3. Mische Essig, Öl, Salz und Zucker mit dem Dill und rühre die Marinade unter die Gurkenscheiben.
4. Lasse den Gurkensalat dann wenn möglich für eine Weile abgedeckt im Kühlschrank ziehen.

Du kannst die gewaschenen Gurken auch hobeln, salzen, ziehen lassen, abgießen und dann mit einem großen Schluck Dosenmilch, etwas Zucker und Dill mischen.

Alternativ passen 3-4 Esslöffel Saure Sahne und etwas geriebener Knoblauch, wie auch die Kombination aus Schmand und einem Päckchen Salatkräuter. Joghurt, Senf und Dill passen ebenfalls hervorragend zu Gurkensalat. Schau dir dazu gern mal mein Rezept für [Gurkensalat mit Joghurt Dressing](#) an.

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

