


Gurkensalat klassisch

18. Januar 2010 |  Autor [Leroy](#)



Ich habe diesen Gurkensalat so genannt, weil ich denke, dass dies traditionelle Zubereitungsart für Gurkensalat sein müsste. Ich bitte vorab um Vergebung, falls dem nicht so sein sollte. Jedenfalls schmeckt er so sehr gut und es fühlt sich richtig an.

Zutaten für 2-3 Personen:

- 1 Salatgurke
- 2 EL Joghurt
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Olivenöl (oder Pflanzenöl)
- 1,5 EL Weißer Balsamico (oder Ihr Lieblingsessig)
- 1 El gehackter Dill

Zubereitung:

- Die Gurke von den Enden befreien (so lange abschneiden, bis man Kerne sieht, dann ist es richtig)
- Gurke schälen (mit einem Gemüseschäler)
- Die Gurke längs in der Mitte halbieren
- Mit einem Teelöffel (Kaffeelöffel geht auch 😊) die Kerne entfernen. Dazu eine Hälfte mit den Kernen nach oben auf ein Brett legen und die Kerne mit dem Löffel nach rechts und links ausschaben. Nicht zu fest drücken.
- Dann die ausgeschabten Hälften übereinander legen und in ca. 0,5 cm breite Halbringe schneiden
- Die Gurken in eine Schüssel geben
- Die anderen Zutaten in einer separaten Schale zu einem Dressing verrühren und abschmecken
- Zu den Gurken geben und unterheben
- 10-20 min. ziehen lassen

 Veröffentlicht in [Salat](#) |  Schlagworte: [Salatgurke](#)