

Unsere Rezeptidee

# Gurkensalat mit Crème fraîche



## Zutaten:

für vier Portionen:

- 1 große Salatgurke
- 1,5 Becher Crème fraîche
- 2 EL Milch
- 1,5 EL Essig
- 1 Handvoll Dill
- n.B. Salz und Pfeffer



## Zubereitung:

Die Gurke gründlich waschen und nach Belieben schälen. Anschließend mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Den Dill, inklusive dünner Stängel, fein hacken.

Crème fraîche mit Milch, Essig, Dill, Salz und Pfeffer verrühren. Anschließend die Gurken hinzugeben und mit der Sauce vermischen.

Der Gurkensalat hält sich im Kühlschrank mindestens zwei Tage.

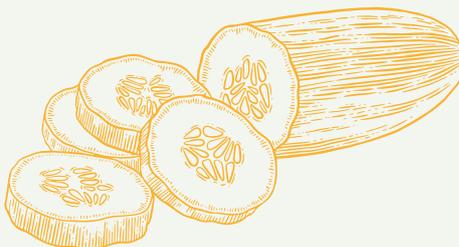
### Tipp:

Statt Crème fraîche kann auch Schmand für die Sauce verwendet werden.

Den Salat mit Kohlrabi-Schnitzel servieren. Dafür Kohlrabi in fingerdicke Scheiben schneiden, panieren und in der Pfanne braten.



**Guten Appetit!**



Folge uns bei Instagram für noch mehr  
Rezepte und Lebensmittelinfos:  
@heimischelandwirtschaft