

## Leckerer Gurkensalat

### Zutaten:

- 600 g Gurken in dünne Scheiben geschnitten
- 1/2 Zwiebel in dünne Scheiben oder in kleine Stückchen geschnitten (optional)
- 1 Knoblauchzehe gerieben oder klein geschnitten
- Meersalz & schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- 180 g natur Joghurt oder Sauerrahm
- 1/2 EL Zucker
- 1 1/2 EL Essig oder mehr nach Geschmack
- 1 EL frischer Dill gehackt oder mehr nach Geschmack



### Zubereitung:

Gurken waschen und schneiden.

Geschnittene Gurken in eine große Schüssel geben und ca. 3/4 TL Salz dazu geben und umrühren. 20 Minuten ruhen lassen, dann die überschüssige Flüssigkeit aus den Gurken verwerfen, indem die Scheiben vorsichtig zusammengedrückt werden und die Flüssigkeit weggekippt wird.

Natur Joghurt oder Sauerrahm, Knoblauch, Zucker, Essig, Dill, Salz und schwarzen Pfeffer in eine mittelgroße Schüssel geben. Mit einem Löffel oder Schneebesen verrühren. Das Dressing abschmecken und nach Belieben mehr Salz, Pfeffer, Essig usw. hinzufügen.

Nun das Dressing über die Gurken geben, die Zwiebelscheiben /Stückchen dazugeben (optional) und umrühren.

Richtig lecker ist der Gurkensalat, wenn man ihn etwa. 30 Minuten lang kühl stellt. Guten Appetit!