

Gurkensalat mit Schmand

Ich liebe, liebe, liebe Gurkensalat. Am liebsten mit Sahne und Dill. Dachte ich. Jahrelang habe ich meinen Gurkensalat entweder mit Sahne oder Naturjoghurt angerührt. Eine Zeit lang auch mit Kokosjoghurt. Schmeckt alles super - keine Frage. Aber als ich neulich weder Sahne, noch Joghurt, aber dafür Schmand im Kühlschrank hatte, war es um mich geschehen. Schmand ist DIE perfekte Basis für einen cremigen Gurkensalat. Das Wasser der Gurke verdünnt den Schmand exakt auf den Punkt, ohne dass die ganze Geschichte zu wässrig wird. Kein Ausdrücken des Gurkensaftes nötig. Denn den brauchen wir. Das Rezept ist selbst von Flynn absegnet, der normalerweise einen meilenweiten Bogen um alle grünen Kräuterschnipsel in seinem Essen macht. Hier findet er den Dill super. Halleluja! Wenn ich den Salat nur für mich mache, dann gebe ich gerne noch eine sehr fein gewürfelte Schalotte dazu. Das kam allerdings bei Kindern bisher nur so semi gut an. Deshalb hier ganz Basic und kindercompatibel.

Zutaten für 2 Portionen

- 1 - Gurke
- 100 gr - Schmand
- 1 TL - Weißweinessig
- 2 EL - Olivenöl
- 2 EL - Dill, fein gehackt
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Gurke schälen und mit einer Mandoline in sehr feine Scheiben hobeln.
2. In einer großen Schale den Schmand zusammen mit dem Essig, Olivenöl, Dill, Salz & Pfeffer verrühren.
3. Nun die Gurkenscheiben hinzugeben und alles miteinander vermengen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia