

Leichter, knackiger Klassiker: Gurkensalat mit Dill

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

120 ml griechischer Joghurt
6 Esslöffel Olivenöl
2 Teelöffel getrockneter Dill
2 Gurken
150 g Kirschtomaten
1 rote Zwiebel
1 Teelöffel gehackter Knoblauch
Salz, Pfeffer

Wenn der Sommertag heiß und klebrig wird, bringt dich ein kühler, cremiger Gurkensalat wieder auf Wohlfühltemperatur. Gurken-Spaghetti, cremiger Joghurt, saftige Kirschtomaten, ein wenig Dill – schon ist die leichte Beilage fertig und braucht nur noch ein bisschen Zeit, um richtig durchzuziehen.

- 1 -

Für das Dressing griechischen Joghurt mit Olivenöl, Dill und Knoblauch in einer großen Schale verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 2 -

Gurke mit einem Spiralschneider in Streifen schneiden. Falls du keinen Spiralschneider hast, kannst du auch einen Sparschäler verwenden. Zwiebel schälen und mit Kirschtomaten in Scheiben schneiden.

- 3 -

Dressing zum Salat geben, vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, mindestens 30 Minuten (besser 3-4 Stunden) kaltstellen.