

Vorbereitungszeit: Minuten
 Zubereitungszeit: 30 Minuten } ½ Stunde

Ruhezeit: Minuten } 1 Stunde

ZUTATEN / Portionen		4	6
Salatgurken	St	2	3
Salz			
Zucker			
Pfeffer			
Schalotte	St	1	1½
Weißweinessig	EL	2	3
Schmand	ml	200	
Dill	Bund	1	

VORBEREITEN:

1. Gurken schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Leicht durchkneten und 4-6 Minuten ziehen lassen. Anschließend das Gurkenwasser fortgießen.
2. Schalotten fein hacken.
3. Dill von den dicken Stängeln abzupfen und fein hacken.
4. Schmand mit Essig, Schalotten und Dill vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten vermengen.
2. Eine Stunde im Kühlschrank zugedeckt ziehen lassen

BEILAGEN / GETRÄNKE:

*



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			