AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	Sommer	Frankreich

GURKENSALAT MIT CRÈME FRAÎCHE



Rezept: Manu Feildel. Bon appétit. Dorling Kindersley 2011 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die langen Gurkenstreifen sind elegant, und das cremige Dressing verführt zum Auftunken mit hellem Brot.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Gurken, grosse	3 TL	Weissweinessig
200 g	Crème fraîche	4 Zw	Dill
3 TL	Dijonsenf		Meersalz
			Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Salatgurke mithilfe eines Sparschälers schälen, der Länge nach halbieren. Das weiche Innere der Gurken mit einem kleinen Löffel ausschaben. Dann mit dem Sparschäler die langen Streifen schneiden.
2. Die Gurkenstreifen in ein Sieb geben, das Sieb auf eine Schüssel stellen. Die Gurkenstreifen mit einem TL Salz pro Person bestreuen, sorgfältig mischen und 10 Min. Wasser ziehen lassen. Gründlich abspülen, sanft trocken tupfen und in eine Schüssel füllen.
3. Die Crème fraîche mit dem Dijon-Senf und dem Essig verrühren und zusammen mit dem gehackten Dill zu den Gurkenstreifen geben. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gut mischen, mit Dillspitzen garnieren und sofort servieren.