

Gurkensalat mit Crème fraîche

Ein simpler Gurkensalat mit einem cremigen Dressing ist doch einfach was Feines. Im Handumdrehen gezaubert ist er der perfekte Beilagensalat zu deftigen Gerichten. Bei mir kommt dabei neben Crème fraîche bzw. Crème vega für eine vegane Version noch Dill, Zitronensaft, Salz und Pfeffer and Dressing mit ins Dressing. Und das war es dann auch schon. Gute Dinge können halt auch ganz einfach sein.



Gurkensalat mit Crème fraîche | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 600 Gramm Gurken | 100 Gramm Crème fraîche bzw. Crème vega | 1 Teelöffel Zitronensaft | 1 Teelöffel Zucker | 1 Teelöffel Dill | 2 Teelöffel Salz | 1 Prise weißer Pfeffer



Gurkensalat mit Crème fraîche | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (5 Minuten): 1. Gurken mit einer Reibe oder einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. 2. Crème fraîche bzw. Crème vega mit dem Zitronensaft, Dill, Salz, Pfeffer und Zucker zu einem Dressing vermengen und mit den Gurkenscheiben vermengen. 3. Sofort servieren oder für einen intensiveren Geschmack erst ein paar Minuten ziehen lassen.

Jetzt noch mehr [Salate](#), mehr [Hausmannskost](#) und weitere [Rezepte mit Gurken](#) wie meinen [Koreanischen Gurkensalat](#) und meine [Kalte Gurkensuppe](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 148 Kalorien | 9,6 Gramm Fett | 11,9 Gramm Kohlenhydrate | 3,6 Gramm Eiweiß