

Frischer GURKENSALAT

LEICHT • CREMIG • SOMMERLICH ♥

Ein leichter, erfrischender Salat, der schnell gemacht ist und perfekt an heißen Tagen schmeckt!

für
4 PORTIONEN



ZUTATEN (für ca. 4 Portionen)

- 1 große Salatgurke
- 1 kleine Dose Mais
- 1 rote Zwiebel
- frischer Dill
- 150 ml griechischer Joghurt
- Salz
- Pfeffer
- 1 kleine Knoblauchzehe (optional)
- 1 EL Olivenöl
- nach Belieben etwas Essig



ZUBEREITUNG

- 1 Die Salatgurke gründlich waschen. Wer möchte, kann sie teilweise oder vollständig schälen.
- 2 Die Gurke in feine Scheiben oder kleine Würfel schneiden.
- 3 Den Mais in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
- 4 Die rote Zwiebel schälen und in feine Würfel oder dünne Streifen schneiden.
- 5 Den frischen Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken.
- 6 Den griechischen Joghurt in eine große Schüssel geben. Das Olivenöl unterrühren.
- 7 Wer Knoblauch mag, presst jetzt eine kleine Knoblauchzehe dazu.
- 8 Nach Belieben einen kleinen Schuss Essig hinzufügen.
- 9 Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut verrühren.
- 10 Gurke, Mais, Zwiebel und Dill zum Dressing geben.
- 11 Alles vorsichtig vermengen, bis sämtliche Zutaten gleichmäßig mit dem Dressing bedeckt sind.
- 12 Den Salat am besten noch 20 bis 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
- 13 Vor dem Servieren nochmals abschmecken und nach Wunsch mit etwas frischem Dill garnieren.



TIPP: Schmeckt auch super zu Ge grilltem oder als leichte Beilage zum Abendessen!



Guten Appetit! ♥

