



Gurkensalat mit Dill

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	1 St.
Dill, frisch	10 g
Salatgurken	1 St.
Essig	2 EL
Senf	1 TL
Brauner Zucker	
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Olivenöl	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Gurke waschen, Enden entfernen, längs vierteln und in grobe Stücke schneiden.
2. In einer Schüssel 2 EL Essig, die Hälfte des Dills, Zwiebel, 1 TL Senf, 0,5 TL Rohrzucker, 0,5 TL Salz, 1 Prise Pfeffer und 3 EL Olivenöl verrühren.
3. Gurken zum Dressing geben und unterheben. Gurkensalat mit übrigem Dill bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	87 kcal
Kohlenhydrate	7 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	7 g