



Klassischer veganer Gurkensalat

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
👉 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salatgurken	2 St.
Salz	1 TL
Sojaghurt	4 EL
Vemondo Vegane Creme	4 EL
Essig	2 EL
Senf	1 TL
Zucker	
Pfeffer, schwarz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Dill, frisch	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb

1. Gurken waschen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Gurkenscheiben in ein Sieb geben, mit ca. 1 TL Salz vermengen und ca. 30 Min. ziehen lassen.
2. In einer Schüssel Sojaghurt, vegane Creme, Essig, Senf und Zucker verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebel halbieren, schälen, fein würfeln und ins Dressing geben. Dill waschen, trocken schütteln, Spitzen abzupfen und fein hacken.
3. Gurkenscheiben ausdrücken und zum Dressing geben. Dill unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurkensalat sofort servieren oder kalt stellen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	77 kcal
Kohlenhydrate	10 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	4 g