



## Gurkensalat

mit cremigem Dill Dressing

### ZUTATEN

2 Salatgurken  
1/2 Zitrone  
30ml Essig  
10ml Sonnenblumenöl  
Ein Bund Petersilie  
Ein Bund Dill  
3 TL Salz  
3 Prisen Pfeffer  
2 TL Zucker  
200g Creme Fraiche

Küchenreibe

### ZUBEREITUNG

- 1** Als erstes sind die Gurken dran: Gut abwaschen, je beide Enden entfernen und anschließend mit einer Küchenreibe - am Besten gleich über einer Schüssel - in dünne Scheiben raspeln.
- 2** Petersilie und Dill müssen nicht lange warten und dürfen, nachdem Sie klein gehackt wurden, auch direkt mit zu den Gurken in die Schüssel.
- 3** Nun geht alles ganz flott. Sonnenblumenöl, Essig, Creme Fraiche, eine halbe ausgepresste Zitrone, Zucker, Pfeffer und Salz dazu - und zack kann das Ganze auch schon durchgerührt werden.
- 4** Noch kurz einmal abschmecken - und es sich anschließend schmecken lassen. CU wünscht einen guten Appetit!

Einfach 

10 min. 



CU | CAMPER .COM

