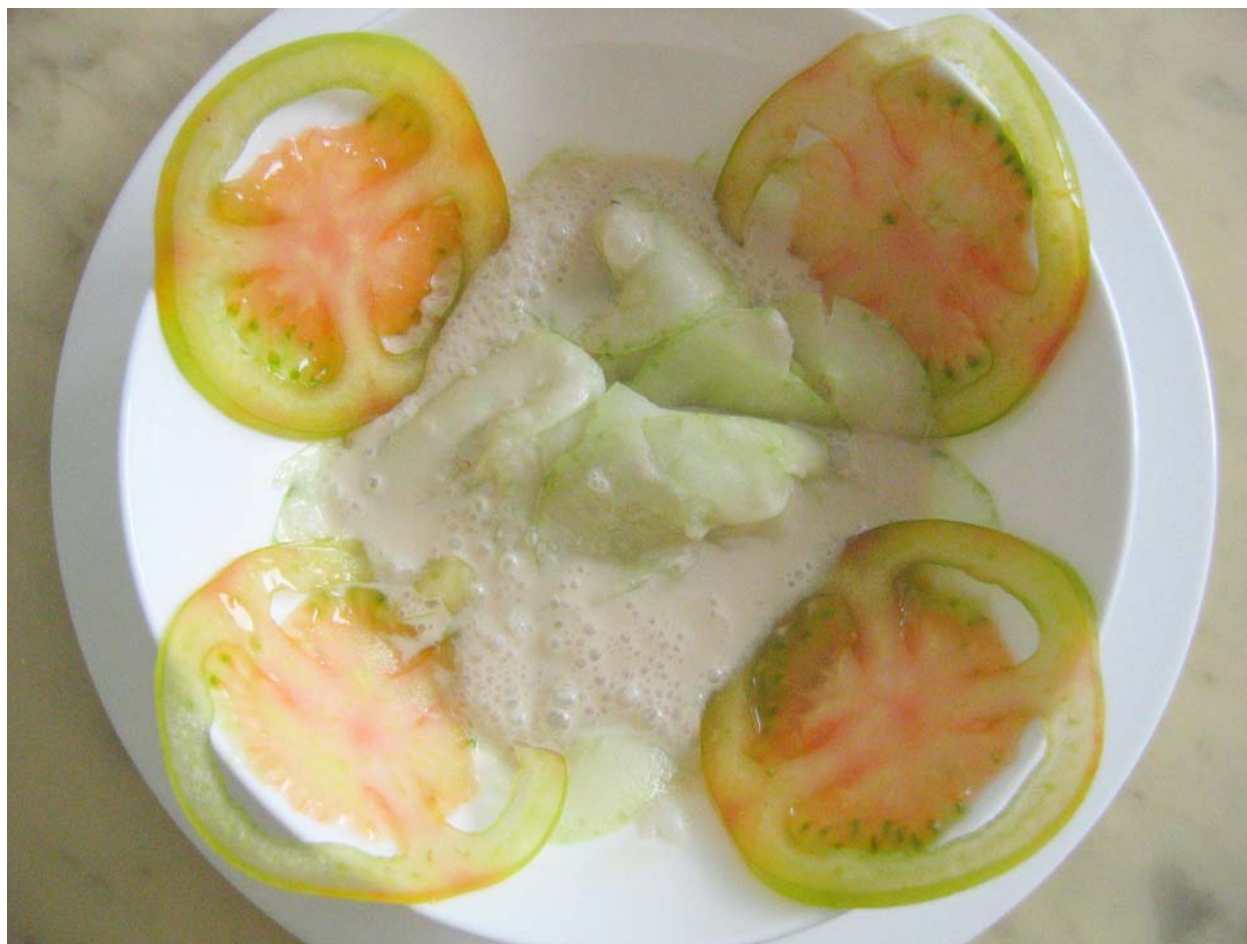


Gurken in Sahnesauce



Zutaten für zwei Personen:

1/3 einer Salatgurke

1/2 Tomate (optional)

Salatsauce auf Sahnebasis:

1 Msp Salz

eine Prise Zucker

wenig Pfeffer aus der Mühle

1 EL Weißweinessig oder
weißer Balsamico-Essig

3 EL Sahne

1 EL Wasser

2 Spritzer Maggi

1. Salatgurke waschen,
trocknen, schälen.

2. Salatgurke in sehr dünne
Scheiben hobeln.

3. 1 EL Weißweinessig mit 1
Msp Salz, einer Prise
Zucker und wenig Pfeffer
verrühren. 3 EL Sahne und
1 EL Wasser einrühren. Mit
2 Spritzern Maggi würzen.

4. Optional mit sehr dünn
geschnittenen Tomaten-
scheiben dekorieren.

Hinweise:

Kann bis zu einer Stunde
im Voraus zubereitet
werden. Bei Zimmertempe-
ratur ziehen lassen.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca.
10 min, Beilagen, Salate,
international, ca. 75 kcal pro
Portion

Rezept und Foto: Walter
Stand 28.03.2017