

Dänischer Gurkensalat

Zutaten für ca. 4 Personen:

Für den Salat:

2 Gurken

2 Äpfel

Für das Dressing:

250 g Mayonnaise

2 EL Senf

125 g Joghurt

1 EL frischer Dill, gehackt, alternativ etwas weniger getrockneter Dill

Zitronensaft nach Belieben

Salz und Pfeffer

Etwas Zucker nach Belieben

Zubereitung:

Gurken schälen, längs halbieren und die Kerne entfernen. Anschließend in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelviertel ebenfalls in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Gurken- und Apfelscheiben leicht salzen und kurz ziehen lassen. Sobald die Gurken Wasser abgegeben haben, die Flüssigkeit sorgfältig abgießen.

Mayonnaise, Joghurt, Senf und Dill zu einem Dressing verrühren. Gurken- und Apfelscheiben dazugeben und alles vorsichtig vermischen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Nach Belieben mit wenig Zucker abrunden.

Tipp: Vor dem Servieren kurz kühl stellen und anschließend noch einmal abschmecken.