

Gurkenkaltschale

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

- 2 Salatgurken
- 2 Yoghourt
- 1 Crème fraîche
- 3 Spritzer Worcestershire
- 2 Spritzer Tabasco grün
- 1 Bund Dill
- Gewürzsalz
- Pfeffer weiss



Zubereitung:

Gurken waschen, schälen (Streifen grün lassen) und halbieren. Kernhaus mit einem Pariserlöffel herausschälen und mit einer Röstiraffel raffeln.

Mit etwas Wasser in den Mixer füllen. Yoghourths und Crème fraîche dazugeben. Tabasco und Worcestershiresauce dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dill fein schneiden und nochmals kurz mixen (wegen der Menge eventuell in zwei Touren mixen). Im Kühlschrank kühl stellen.

Die Kaltschale in Gläsern servieren.

Dazu passen geröstete Knoblauchbrote.