



Traditionelle Gurken Sandwiches „Very british“

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Dürfen zu keiner Tea - Time oder zum Aperitif fehlen

Zutaten

- Für ca. 10 - 12 Stück:
- 6 Scheiben frisches Toastbrot ohne Rinde
- 1/2 Salatgurke, geschält, entkernt in kleinsten Würfeln
- 1/2 Bündchen frischer Dill, gehackt
- 80 g Creme fraiche
- Etwas Zitronensaft
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Gurkenwürfelchen kräftig würzen und ca. 20 min., "Wasser ziehen" lassen.

Schritt2

Danach auf einem Küchensieb abspülen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen, trocken tupfen.

Schritt3

Etwas Zitronensaft, Creme fraiche und den frischen, gehackten Dill dazu geben, pfeffern.

Schritt4

Auf 3 ausgelegte Scheiben Toastbrot verteilen und 3 weitere darüber legen, jedes Sandwiche mit einem scharfen Messer vierteln.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/traditionelle-gurken-sandwiches-very-british/>