

# Gurkenspaghetti

Das Rezept ist für **4** Personen  
berechnet

Mise au place ca. **0.15** Minuten

Kochzeit ca. **0.01** Minuten



Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

## Gurkenspaghetti

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
1	Stk.	Gurke	Gurke waschen, mit Gemüseschäler oder Spiralschneider zu Spaghetti schneiden. salzen und Gurkenspaghetti auf Haushaltspapier gut trocknen lassen.
		Salz	
180	gr	Naturjoghurt	Joghurt mit Zitronensaft und Zitronen-Abrieb verrühren und mit gewaschenem und gezupftem Dill, mit Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Gurkenspaghetti mit dem Joghurt-Dressing mischen.
1/2	Stk.	Zitrone	
2	EL	Dill	
		Pfeffer Olivenöl	
1	Stk.	Peperoni gelb	Peperoni waschen, in kleine Würfel schneiden und damit die Gurkenspaghetti garnieren
1	Stk.	Rüebli	Rüebli in 1-2 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Ausstechförmli Schmetterling ausstechen und damit den Teller garnieren.