



Bärlauch-Salatdressing

Zutaten:

40 g Bärlauch
(außerhalb der Saison frischer Basilikum oder Rucola)
100 ml Apfel- oder Balsamicoessig
200 ml Salatöl
50 ml Wasser
30 g Senf
50 g Honig
50 g Joghurt
1 TL Salz
1 TL Gemüsebrühpulver
Etwas Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein hohes Mixgefäß (oder Thermomix) geben und pürieren.
Luftdicht in kleine Schraubgläser abgefüllt hält das Dressing mind. 2 Wochen.

Tipp:

Das Dressing passt auch sehr toll zu einem Nudel- oder Tortellini-Salat. Ergänzt mit Tomaten und Mozzarellabällchen, Pinienkerne, etwas getrockneten Tomaten und Rucola. Wenn du möchtest, kannst du dabei auf die 50 ml Wasser verzichten, so wird das Dressing etwas dicker in der Konsistenz.

Ist die Bärlauch-Saison vorbei, kann dieser einfach durch frischen Basilikum oder Rucola ersetzt werden.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de