

Verschieden Salatmarinaden

Rahmdressing:

Zutaten:

1 Becher Kräuter Creme fraiche, ½ Becher Sauerrahm, 1 TL Senf (würzig/scharf), 4 EL Apfelessig oder weißer Balsamicoessig, 1 Knoblauchzehe (zerdrückt), Saft von ½ Zitrone, 1 Prise Zucker, 50 g würziger, feingeriebener Käse (zbs. Parmesan, Bergkäse,..), 1 EL kleingehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckl, Basilikum,...)

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer kräftig mixen!

Tipp: Dieses Dressing passt sehr gut zu allen verschiedenen Blattsalaten!

Salatdressing

Zutaten:

250 ml heißes Wasser mit 2 TL Suppenwürze auflösen, 100 ml Öl, 100 ml Balsamico-Essig, 1 EL Honig, 3 EL Senf (süß), Salz und Pfeffer, 1 TL kleingeschnittenes Basilikum;

Zubereitung:

Alle Zutaten mit einem Stabmixer verrühren und gut abschmecken. Das Dressing sollte leicht cremig sein und nicht zu säuerlich schmecken. Passt sehr gut zu Blattsalaten und Tomatensalat.

Tipp:

Beide Dressings sind in Flaschen gefüllt problemlos 10-14 Tage im Kühlschrank haltbar!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!