

Kochen

Selina Weiler

Montag, 28.10.2024

Joghurt-Dressing

Für 7 Portionen

Zutaten

300 g Naturjoghurt

6 EL Olivenöl

4 EL Milder Weißweinessig

1 TL Senf

1 TL Honig oder Ahornsirup (optional)

Eine Handvoll frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Die frischen Kräuter sorgfältig waschen und fein hacken.

2. Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel zusammengeben und mit einem Schneebesen oder einem Löffel zu einem glatten Dressing verrühren.

3. Anschließend das fertige Dressing in einem luftdicht verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit im Kühlschrank:

Das Dressing ist 7 Tage im Kühlschrank haltbar.