



Diese Dressings lassen sich gut vorbereiten und für 4-5 Tage im Kühlschrank lagern.



Zubereitungszeit

5 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 3

SENF-HONIG-DRESSING

Verrühre Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Honig, Rapsöl und die zerdrückte Knoblauchzehe gut miteinander. Dazu passen grüne oder gemischte Salate.

BALSAMICO-DRESSING

Verrühre die Zutaten. Dazu passen: Feldsalat, Rucola Salat mit Pinienkernen.

JOGHURT-DRESSING

Verrühre alle Zutaten gut miteinander. Dazu passen: grüne oder gemischte Salate.

SENF-HONIG-DRESSING (CA. 250-300 ML):

- ☐ **10 EL** Weißweinessig
- ☐ **5 TL** mittelscharfer Senf
- ☐ **2 TL** Salz
- ☐ Pfeffer
- ☐ **5 EL** Honig
- ☐ **20 EL** Rapsöl
- ☐ **1** Knoblauchzehe, zerdrückt

BALSAMICO-DRESSING (CA. 150-200 ML):

- ☐ **5 EL** Balsamicoessig
- ☐ **5 EL** Balsamico Creme
- ☐ **10 EL** Olivenöl
- ☐ **½ TL** Zucker
- ☐ **1 TL** Salz
- ☐ Pfeffer
- ☐ Oregano (getrocknet)

JOGHURT-DRESSING (CA. 500 ML):

- ☐ **1 TL** Salz
- ☐ **1 TL** Zucker
- ☐ **4 TL** Senf
- ☐ **300 ml** Joghurt (3,5 %)
- ☐ **80 ml** Weißweinessig
- ☐

SALLYS LIEBLINGS-SALATDRESSINGS



80 ml Rapsöl