FRENCH DRESSING

Mit frischen Kräutern und Zutaten die man immer zuhause hat zaubert ihr im Handumdrehen ein leckeres Dressing, das perfekt zu Salaten und auch anderen Gerichten passt. So könnt ihr mit nur wenig Aufwand euren Salaten eine ganz besondere Note verleihen. Besonders durch die frischen Kräuter könnt ihr den Geschmack immer an die aktuelle Saison und euren Garten anpassen. Das Dressing könnt ihr ideal vorbereiten und dann im Kühlschrank bis zu einer Woche lagern und portionsweise verwenden oder auch für die große Salatschüssel direkt verwenden. Auch fertig vorbereiteter Salat hält sich luftdicht verpackt im Kühlschrank, so könnt ihr euch für mehrere Tage Salat und Dressing vorbereiten und euer Meal Prep für die Arbeit oder Schule ist fertig.

Zubereitungszeit
5 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Portionen: 1

FRENCH DRESSING

Gib alle Zutaten für das Dressing in eine Schüssel und mixe sie mit einem Pürierstab durch, bis sich alles gut verbunden hat. Hacke die frischen Kräuter fein und rühre sie in das Dressing ein. Serviere es zu einem gemischten Blattsalat. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

FRENCH DRESSING:

- [ ] **4 EL** Balsamicoessig (weiß)
- [ ] **4 TL** Senf (mittelscharf)
- [ ] **2 TL** Tomatenmark
- [ ] **100 g** Mayonnaise
- [ ] **100 g** Joghurt (3,5 %)
- [ ] **½ TL** Paprikapulver
- [ ] **1 Pr.** Zucker
- [ ] **1** Knoblauchzehe
- [ ] **50 g** Olivenöl
- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **½ TL** Pfeffer

FRISCHE KRÄUTER:

- [ ] **10 g** Schnittlauch
- [ ] **10 g** Oregano
- [ ] **10 g** Chinalauch