Rezept

Buttermilchdressing

Ein Rezept von Buttermilchdressing, am 19.05.2025

Zutaten

1 Bund	gemischte Kräuter (z. B. Schnittlauch, Petersilie, Dill, Borretsch und Liebstöckel)
2 EL	Weißweinessig
	Salz
	Zucker
150 ml	Buttermilch
1 TL	Dijon-Senf
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, dann die Blättchen abzupfen und grob zerschneiden. Mit der Buttermilch, dem Senf, Essig und Öl in den Blitzhacker geben und gründlich pürieren (oder in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab pürieren). Mit Salz, Pfeffer und 1 - 2 Prisen Zucker würzen. Möglichst noch 15 Min. durchziehen lassen.