

Rezept

# Cremiges Ranch-Dressing

Ein Rezept von Cremiges Ranch-Dressing, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1</b> Schalotte
<b>1 EL</b> Mayonnaise (50 % Fett)	<b>2 EL</b> Joghurt (1,5 % Fett)
<b>50 g</b> Buttermilch	<b>1 EL</b> Weißweinessig
<b>1 TL</b> TK-Kräutermischung	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal, 6 g F, 2 g EW, 3 g KH

## Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken oder durchpressen. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Beides mit Mayonnaise, Joghurt, Buttermilch und Essig verrühren. Kräuter unterrühren und das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen.

---

2. Das Dressing in ein gründlich gesäubertes Twist-off-Glas füllen, gut verschließen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen. Dann den Salat damit anmachen. Haltbarkeit: max. 2 Tage.