

Rezept

Dickmilch-Dressing

Ein Rezept von Dickmilch-Dressing, am 29.04.2024

Zutaten

200 g Dickmilch	15 g Aceto balsamico bianco
20 g Rapsöl (2 EL)	10 g Ahornsirup (2 TL)
1 TL Salz	1 Prise Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Twist-off-Glas à 200 ml (8 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal, 3 g F, 1 g EW, 2 g KH

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und zusammen 10 Sek. / Stufe 6 mixen. Das Dressing nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Luftdicht verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt, hält es sich ca. 1 Woche.