

Rezept

## Feines Kräuter-Dressing

Ein Rezept von Feines Kräuter-Dressing, am 25.05.2026

### Zutaten

¼ Bund glatte Petersilie	¼ Bund Dill
8 Schnittlauchhalme	½ Kästchen Kresse
5 EL Milch	2 TL scharfer Senf
60 g Frischkäse (16 % Fettgehalt)	100 g Mayonnaise
Meersalz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

### Zubereitung

1. Petersilie, Dill und Schnittlauch waschen und trocken tupfen. Petersilienblättchen und Dillspitzen abzupfen und sehr fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die Kresse vom Beet schneiden und fein hacken.
- 
2. Die Kräuter mit der Milch und dem Senf in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Frischkäse und Mayonnaise zugeben und nochmals durchmischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.