Rezept

Joghurtdressing

Ein Rezept von Joghurtdressing, am 12.10.2024

Zutaten

300 g	Naturjoghurt
	Pfeffer
1 Bund	Petersilie, Dill oder Basilikum
	Salz
3 EL	aromatisches Öl (z. B. Nussöl, Rapsöl oder Olivenöl)v
1	Glasfl asche (ca. 400 ml), Trichter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PORTIONEN (ca. 350 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Den Joghurt mit 100 ml Wasser in eine Schüssel geben und glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

3. Das Öl dazugießen und mit einer Gabel oder mit einem kleinen Schneebesen unterrühren.

4. Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stängeln zupfen und mit einem großen Messer oder mit einem Wiegemesser hacken. Unter das Dressing rühren.

5. Das Joghurtdressing mit Hilfe des Trichters in die Glasflasche füllen und gut verschließen. Haltbarkeit: bis zu 1 Woche (im Kühlschrank).

6. Zum Servieren das Joghurtdressing nochmals kurz durchschütteln, dann über den Salat träufeln, alles locker mischen und auf großen Tellern anrichten. Sehr gut schmeckt das frische Dressing z. B. mit Kartoffeln in dicken und Salatgurke in dünnen Scheiben sowie etwas Kopfsalat. Oder auch zu Kopfsalat kombiniert mit aromatischem Räucherfisch, gegrilltem Gemüse oder Fleisch.