Rezept

Käse-Dressing

Ein Rezept von Käse-Dressing, am 04.06.2025

Zutaten

- **50 g** Roquefort ohne Rinde
- 1-2 EL Weißweinessig
- **2 EL** Sonnenblumenöl
- **50 g** Joghurt
- Salz
- **1 EL** Sonnenblumenöl
- **50 g** Sahne
- Pfeffer aus der Mühle
- **50 g** Frischkäse
- 1-2 EL Zitronensaft
- Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Für die mit dem Drang zum Kräftigen: Den Roquefort mit einer Gabel zerdrücken, mit Sahne schön cremig verrühren. Essig dazu, leicht pfeffern und zuletzt das Öl untermischen.

---

2. Für die mild Gestimmten: Frischkäse mit Joghurt und Zitronensaft verrühren, leicht salzen und pfeffern. Zuletzt das Öl unterrühren.