

Rezept

Kräuter-Joghurt-Dressing

Ein Rezept von Kräuter-Joghurt-Dressing, am 23.04.2024

Zutaten

80 g gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Kerbel, Estragon, Schnittlauch, Kresse und Dill)	250 g Joghurt
100 ml Gemüsebrühe	4 EL Mayonnaise (aus dem Glas)
1 TL scharfer Senf	2 EL Estragonessig
Cayennepfeffer	Salz
	1 Prise Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Kräuter mit Joghurt, Mayonnaise, Brühe, Essig und Senf in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Dressing mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker würzen. Passt zu Blattsalaten, Gurken- und Tomatensalat, Möhren- und Rote-Bete-Rohkost.