Rezept

Ranch Dressing

Ein Rezept von Ranch Dressing, am 26.05.2025

Zutaten

80 ml	Buttermilch
1 TL	Dijon-Senf
1 EL	Weißweinessig
	Pfeffer
1	Schalotte
2 EL	Mayonnaise (selbst gemacht oder aus dem Glas)
½	Knoblauchzehe
125 ml	Sonnenblumenöl
	Salz
¾ TL	Zucker
1 Bund	gemischte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, 1-2 Zweige Oregano)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Buttermilch in einen hohen Rührbecher geben. Knoblauch schälen, grob hacken und mit dem Senf dazugeben. Mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Dann das Öl in dünnem Strahl zugießen, dabei weiterpürieren und den Pürierstab immer wieder von unten nach oben führen, bis alles leicht cremig wird. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker würzen und nochmals durchmixen.

2. Schalotte schälen und möglichst fein würfeln. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Beides mit der Mayonnaise unter das Dressing rühren und möglichst noch 15 Min. durchziehen lassen.