

Rezept

Zitrone-Dill-Dressing

Ein Rezept von Zitrone-Dill-Dressing, am 25.03.2023

Zutaten

½ Bio-Zitrone	1 Knoblauchzehe
50 g Joghurt (3,5 % Fett)	2 EL Agavendicksaft
1 TL Senf	1 EL TK-Dill
2 EL Rapsöl	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 160 kcal, 11 g F, 1 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und ½ TL Schale abreiben. Die Zitrone dann auspressen. Den Knoblauch schälen und fein hacken oder durchpressen.
-
2. Zitronenschale und -saft, Knoblauch, Joghurt, Agavendicksaft, Senf und Dill in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Das Öl unterschlagen und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben noch mit etwas Agavendicksaft nachsüßen. Das Dressing passt zu Blattsalaten und harmoniert auch ganz wunderbar zu gebratenem oder geschmortem Fisch.