

Rezept

Zitronen-Sahne-Dressing

Ein Rezept von Zitronen-Sahne-Dressing, am 24.09.2023

Zutaten

½ Bio-Zitrone	75 g Sahne
125 g saure Sahne	Salz
Pfeffer	1 TL Puderzucker
½ Bund Kräuter (z. B. reichlich Petersilie, Basilikum, Kerbel, etwas Borretsch, Zitronenmelisse und Estragon)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Zitrone heiß waschen, abtrocknen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Sahne und saure Sahne mit 2 EL Zitronensaft und der Zitronenschale glatt verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Puderzucker und eventuell nochmals Zitronensaft würzen.
2. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, fein hacken und unter das Dressing rühren.