Glück im Glas – Turbo Kräuter Dressing für deinen Salat

Zutaten:

2-3 Knoblauchzehen

½ Bund Petersilie (frisch – Stiele entfernen)

2 TL Salz

40 g Zucker

20 g Senf (dein Lieblingssenf)

240 g kaltes Wasser

120 g Essig (deine Lieblingssorte)

120 g Öl (dein Lieblings Öl)

Zubereitung:

Knoblauch und Petersilie in den Mixtopf geben 3 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern – mit dem Spatel nach unten schieben.

Restliche Zutaten – bis auf das Öl – hinzugeben und 10 Sekunden/Stufe 8 vermischen.

Öl hinzugießen und 15 Sekunden/Stufe 8 emulgieren.

In dein Schraubglas oder Glasflasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Eine köstliche Salatsauce die du immer auf Vorrat haben solltest – Achtung Suchtgefahr 😊

Viel Spaß beim Nachmachen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Beraterin aus Leidenschaft.

Mein Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de