

Joghurt Dressing für Blattsalate, Rohgemüsesalate

Zutaten

250 g Joghurt 3% Fett
30 g Olivenöl

Weiteres:

Schnittlauch
Gemischte Kräuter
Knoblauch
Kapern
Salz
Pfeffer
Zucker
Zitronensaft (ganze)

Arbeitsbeschreibung

1. Alle Zutaten glattrühren und eventuell mit frischen Kräutern und weiterem verfeinern.

Hinweis

- Je mehr Öl man beifügt umso dicker wird das Dressing.
- Das Dressing soll auf dem Blattsalat haften bleiben, den Salat jedoch nicht erdrücken. Die richtige Konsistenz und die verwendete Menge sind das A und O eines Dressings.
- Dressings haben immer eine dickflüssige, cremige Konsistenz und bestehen meist aus Sauerrahm, Joghurt, Senf, Eier, ...
- Marinaden haben eine klare, flüssige Konsistenz und bestehen meist nur aus Essig, Öl, Gewürzen und Kräutern.
- Weitere Dressings und Marinaden: Thousand-Island-Dressing,
Roquefort-Dressing,
Balsamico-Walnuss-Dressing,
Essig-Öl-Kräuter-Marinade