

Frisches Joghurtdressing

Zutaten:

150g Joghurt
1 Zitrone, unbehandelt
3EL Rapsöl
1TL süßer Senf
1Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Rezept von
Tupperware-Partymanager
Wolfgang Lucht
Im Brander Feld 38
52078 Aachen
0241-51 56 69 28
www.frischhalten-in-aachen.de

Shakelt oder Shakelt 650ml, Turbo-Chef, KüchenPerle, Feine Reibe

1. Schnittlauch grob zerkleinern und in den Turbochef geben. Klein hacken.
2. Etwas Zitronenschale mit der feinen Reibe abreiben und mit dem Schnittlauch in den Shakelt geben.
3. Zitrone pressen und 3 EL des Safts ebenfalls in den Shakelt geben. Joghurt, Öl und Senf zugeben.
4. Kurz aufschütteln bis alles durchmischt ist.
5. Mit Pfeffer Salz und eventuell mit Zucker abschmecken.

Dazu passt: Blattsalate

Tipps:

- Wenn ihr das Öl zum Schnittlauch in den TurboChef gebt und erst dann hackt, wird das Ergebnis gleichmäßiger und das Öl nimmt das Aroma des Schnittlauchs auf.
- Vorbereitetes Dressing kühl und dunkel lagern.
- Den gewaschenen Salat vor dem Marinieren trockenschleudern, damit das Dressing besser anhaftet.