pikantes Salat Dressing mit Meerrettich für Blattsalate

Bei Chefkoch habe ich dieses „Drei mal Drei mal Drei mal Drei“ Dressing gefunden und ausprobiert.

Es läßt sich schnell zubereiten und bringt durch den Meerrettich eine leckere, pikante Note in den eher faden grünen Blattsalat.



<u>Für ca. 100 ml Dressing :</u>

3 EL Öl

3 EL Essig

3 EL Sahne

1 TL Fleur de Sel

1/2 TL Zucker

frisch gemahlener Pfeffer

Meerrettich, frisch gerieben oder aus dem Glas / der Tube

Salatkräuter, frisch gehackt oder gefriergetrocknet aus dem Glas (z.B. v. Ostmann)

1 Knoblauchzehe, halbiert

1 kleine Zwiebel, gewürfelt

Essig mit Salz, Zucker und Pfeffer verrühren. Die restlichen Zutaten zufügen und gut verrühren oder im Dressingbecher schütteln.

Die halbierte Knoblauchzehe soll das Dressing nur etwas aromatisieren und sollte

deshalb vor dem Servieren entfernt werden. Wer gerne Knoblauch mag, kann sie statt halbiert auch direkt gepresst zufügen und im Dressing belassen.

Druckversion : Pikantes Salatdressing mit Meerrettich für Blattsalate