

Bärlauch Dressing aus dem Thermomix



© Bärlauch Dressing - Rezepte mit Herz



15 Min.



leicht



250 ml

Einfach, schnell & lecker

Das Dressing schmeckt zu Blattsalaten, aber auch zu Nudel- oder Kartoffelsalat und als Dip zu Geflügel oder Fisch.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	50 g	Bärlauch (1/2 Bund)
<input type="checkbox"/>	200 g	Saure Sahne (10%)
<input type="checkbox"/>	10 g	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	50 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	1 TL	Gemüsebrühepulver
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Zucker

Zubereitung

1. Thermomix auf Stufe 10 einstellen. Bärlauch durch den Mixtopfdeckel auf das laufende Messer fallen lassen und zerkleinern. Herunterschieben.
2. Restliche Zutaten zugeben und 30 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Herunterschieben und ggf. wiederholen. Abschmecken und in ein sauberes Schraubglas füllen.

Das Dressing lässt sich gut vorbereiten und in saubere Flaschen abgefüllt bleibt es 4-5 Tage frisch im Kühlschrank. Vor der Verwendung kurz aufschütteln.

Für die Zubereitung sind die Mixtopf-Verkleinerer von **Wundermix** und **Mixcover** clevere Helfer.

Lust auf Abwechslung? Wir haben für euch Tipps & weitere Rezepte zusammengestellt und verraten euch Wissenswertes - besonders, wenn man ihn selbst in der Natur sammeln möchte!

Nährwertangaben

Pro EL (10 g): ca. 20 kcal - 0 g E - 2 g F - 0 g KH