

Blattsalat mit Ranch-Dressing aus dem Thermomix



© Ranch-Dressing - Rezepte mit Herz

 10 Min.

 leicht

 8

Beliebter Rezeptklassiker aus den USA, der sich gut vorbereiten lässt

Dieser leckere Klassiker lässt sich gut vorbereiten: In saubere Flaschen abgefüllt bleibt das Dressing 4-5 Tage frisch im Kühlschrank. Vor der Verwendung kurz aufschütteln.

Das Ranch-Dressing wurde übrigens in den 50er Jahren in Kalifornien erfunden und ist heute in den USA meistverkauften Salat-Dressings, welches auch gern einfach nur als Dip verwendet wird.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Knoblauchzehe
<input type="checkbox"/>	3	Frühlingszwiebeln
<input type="checkbox"/>	1	Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch und Basilikum)
<input type="checkbox"/>	150 g	Mayonnaise
<input type="checkbox"/>	150 g	Joghurt
<input type="checkbox"/>	150 g	Buttermilch
<input type="checkbox"/>	20 g	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	2-3 TL	mittelscharfer Senf
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>	500 g	gemischter Blattsalat (geputzt)

Zubereitung

1. Knoblauch abziehen, Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in grobe Stücke schneiden. Kräuter, Frühlingszwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben und 4 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Danach weitere 4 Sek./ Stufe 6 zerkleinern.
2. Alle übrigen Zutaten, bis auf den Salat, zugeben und 8 Sek./Stufe 8 vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 4 Sek./ Stufe 4 verrühren.
3. Salat waschen, trocken schleudern und kurz vor dem Servieren mit dem Dressing anrichten. Blattsalat mit Ranch-Dressing anrichten.

Für diesen Salat gibt es übrigens einen super Helfer: die **Salat-Schleuder für den Thermomix** von Mixfino oder Mixcover! Wir haben sie beide für euch getestet, die Ergebnisse der Zubehörtests findet ihr mit einem Klick auf den den jeweiligen grün markierten Anbieter!

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 175 kcal - 4 g E - 17 g F - 4 g KH