

Knoblauch-Senf-Dressing aus dem Thermomix®



© Knoblauch-Senf-Dressing - Rezepte mit Herz



10 Min.



leicht



ergibt ca. 270 g

Cremig und leicht - perfekt für Blattsalate.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	2	konfierte Knoblauchzehen
<input type="checkbox"/>	75 g	Mayonnaise
<input type="checkbox"/>	150 g	Saure Sahne (10 % Fett)
<input type="checkbox"/>	20 g	körniger Senf
<input type="checkbox"/>	10 g	Weißweinessig
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>		nach Belieben: Chiliflocken

Zubereitung

1. Zwiebel abziehen, vierteln, mit Knoblauch in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern, herunterschieben.
2. Übrige Zutaten zugeben, 10 Sek./Stufe 4 vermischen. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Chili abschmecken. In ein sauberes Schraubglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit: ca. 5 - 7 Tage im Kühlschrank

Konfierter Knoblauch lässt sich mit unserem [Rezept](#) ganz einfach selbst herstellen.

Keine Lust auf langes Schälen? Wir zeigen dir, wie [Knoblauch schälen mit dem Thermi](#) geht.

Nährwertangaben

kcal: pro Portion (50 g) ca. 160 kcal, 2 g E, 16 g F, 3 g