

## 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"/>	<b>1</b>	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	konfierte Knoblauchzehen
<input type="checkbox"/>	<b>75 g</b>	Mayonnaise
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Saure Sahne (10 % Fett)
<input type="checkbox"/>	<b>20 g</b>	körniger Senf
<input type="checkbox"/>	<b>10 g</b>	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