

JOGHURT-DRESSING (GRUNDREZEPT FÜR SALATSOSSE)

Posted on 7. August 2018



Heute habe ich für euch mal ein leckeres und einfaches Joghurt-Dressing für Salat. Es ist super schnell zubereitet und sowohl zu einfachem grünem, als auch zu gemischten Salaten sehr schmackhaft...



Eigentlich passt dieses Dressing zu fast allen Salat-Kreationen, deshalb finde ich diese schnelle Salatsoße auch einfach toll! Egal ob frische Rohkost, knackige Salatblätter oder ein großer Salatteller...selbst für Wraps habe ich diese Soße schon benutzt. Gerade jetzt in der Sommerzeit habe ich immer gerne etwas davon im Kühlschrank. Wenn ihr viel Salat esst oder eine große Familie habt, könnt ihr auch gerne gleich die doppelte Menge zubereiten. Das Joghurt-Dressing hält sich mindestens 1 Woche im Kühlschrank. Da es jedoch so ratz-fatz zubereitet ist, kann es immer wieder schnell nach produziert werden. Deshalb habe ich hier im Rezept auch nicht die doppelte Menge angegeben, da ich es persönlich lieber so frisch wie möglich mag - besonders mit den frischen Kräutern.

Durch Zugabe von verschiedenen Kräutern, Essig oder Öl könnt ihr den Geschmack bei diesem Rezept wunderbar variieren und immer wieder verändern. Seht dieses Joghurt-Dressing also als

Grundrezept an, dass ihr nach euren Bedürfnissen anpassen könnt...

Zutaten für das Joghurt-Dressing

(für ca. 500 ml)

- 50g Creme Fraîche
- 300g griechischer Joghurt, 10% Fett (fettarme Variante auch möglich)
- 50g Weißweinessig *oder* Condimento Balsamico Bianco
- 50g Rapsöl *oder* Olivenöl
- 2 TL Salz/ Kräutersalz
- 4 TL Zucker (je nach Geschmack auch mehr oder weniger)
- 2 TL Senf
- 1/2 -1 Bund frische Kräuter, z.B. Schnittlauch und Petersilie
- optional: 1-2 TL [Kräuterpaste](#)
- 1/4 TL Knoblauchgranulat *oder* 1-2 Knoblauchzehen
- 1/2 TL Zwiebelgranulat *oder* 1 -2 Schalotten
- Pfeffer

Joghurt-Dressing zubereiten:

1. Gegebenenfalls Schalotten fein hacken und Knoblauch durchpressen.
2. Kräuter ebenfalls fein hacken oder Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
3. Die restlichen Zutaten gut verrühren, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter unterrühren.
4. Nochmal kräftig abschmecken.
5. In eine saubere Flasche o.ä. umfüllen.
6. Das Joghurt-Dressing ist ca. 1 Woche im Kühlschrank haltbar, vor dem Servieren nochmal gut durchschütteln.

ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX®:

1. Gegebenenfalls Schalotten und Knoblauch in den Mixtopf geben, 3 Sek./ Stufe 5.
2. Alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben (inklusive Kräuter) und für 10 Sek./ Stufe 8 mixen.
3. Nochmal kräftig abschmecken.
4. In eine saubere Flasche o.ä. umfüllen.
5. Das Joghurt-Dressing ist ca. 1 Woche im Kühlschrank haltbar, vor dem Servieren nochmal gut durchschütteln.



Viel Spaß beim Nachmachen!