



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Diverse Salatsaucen

Rezept und Foto: aus gesundessen & schnellerezepte

PARMESAN VINAIGRETTE KNOBLAUCH-MISCHUNG

Zutaten:

120 ml Parmesan
60 ml Essig
1 - 2 Zehen Knoblauch
1 TL Ital. Kräuter
1/4 TL Rote Chiliflocken
1/2 Tasse Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack



ITALIENISCHES DRESSING

Zutaten:

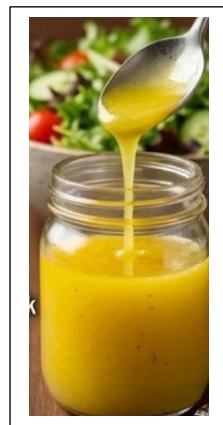
1/2 Tasse Olivenöl
1/4 Tasse Weißweinessig
1 EL Wasser
2 TL Dijon-Senf
1 TL Honig
1 TL Ital. Kräuter
Salz und Pfeffer nach Geschmack



Zitronen Vinaigrette

Zutaten:

1/4 Tasse Olivenöl
2 EL frischer Zitronensaft
2 EL Apfelessig
2 TL Honig
2 TL Dijon-Senf
Salz - und Pfeffer nach Geschmack





Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

CREMIGES CAESAR DRESSING

Zutaten:

1 Tasse	Majonnaise
1/2 Tasse	Parmesan
2 EL	Zitronensaft
2 TL	Dijon-Senf
2	Knoblauchzehen, gehackt
2 TL	Worcestershiresauce
Schwarzer Pfeffer - nach Geschmack	



Zubereitung

Ein Dressing rührt man am besten in einer kleinen Edelstahl- oder Glasschüssel mit einem Schneebesen an. Alternativ alle Zutaten in ein Schraubglas geben und kräftig schütteln. Vorteil: Reste kann man ohne Umfüllen in dem Glas im Kühlschrank aufbewahren.