

Hauptsache Salat V

Wildes Grünes Dressing

Rezept: Julia Koch

www.lieblingsleben.blog

Menge für ca. 200 – 250 ml

Zutaten	Vorgang
Ein kleiner Bund Gartenkräuter Z. B.: Etwas Schnittlauch Etwas Petersilie 2 gr. Blätter Liebstöckel 1 kl. Stängel Minze 1-2 kl. Stängel Zitronenmelisse Etwas Thymian 1-2 Blätter Salbei 1-2 Stängel Zitronenmajoran 1 Stängel Ysop 1 Stängel Basilikum	Kräuter kurz kühl waschen - falls nötig - und abschütteln. Blätter und Blättchen abzupfen, grobe Stängel entfernen. Kräuterblätter grob zerrissen in einen kleinen Behälter eines Standmixers (bei mir heißt das <i>Multizerkleinerer</i>) geben.
2 EL naturtrüber Apfelessig 2-4 EL Kürbiskernöl 4 EL Naturjoghurt 2 TL Senf 1 Knoblauchzehe 1 EL Agavendicksaft Salz (etwa ein schwacher kl. TL) Pfeffer nach Belieben 1-2 EL heißes Wasser (je nach Bedarf) Salz und Pfeffer Lieblingsgeheimzutat	Restliche Zutaten beifügen. Dabei mit Salz und heißem Wasser eher sparsam umgehen und lieber hinterher nachsalzen bzw. verdünnen. Alles ganz gut mixen. (Kontrollieren, ob der Knoblauch ordentlich püriert wurde.) In ein sauberes Schraubglas füllen. (Ca. 200 - 250 ml) Im Kühlschrank mehrere Tage haltbar.
<p>Tipp 1: In einem kleinen Standmixer (Multizerkleinerer) kann auch die halbe Menge gemacht werden. Es sollte auch mit einem Stabmixer machbar sein.</p> <p>Tipp 2: Das Dressing schmeckt auch super mit weniger oder sogar ganz ohne Kräuter!</p>	