

French-Dressing

Mit diesem Rezept gelingt im Handumdrehen ein klassisch-pikantes Salat-Dressing mit Senf und einem Hauch Chiliflocken.

4 - 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

French-Dressing:

- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Weißweinessig
- 2 TL grobkörniger Senf
- 8 EL Olivenöl
- 2 EL Dr. Oetker Crème fraîche Classic
- 1 Msp. Chiliflocken
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

Wie bereite ich ein leckeres French-Dressing zu?:

1 Vorbereiten:

Knoblauchzehe abziehen, grob zerkleinern und in einen Rührbecher geben.

2 French-Dressing zubereiten:

Essig, Senf, Öl, Crème fraîche und Chiliflocken hinzufügen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Das French-Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das French-Dressing eignet sich zu verschiedenen Blattsalaten, aber auch als Grundlage von Eiersalat oder Tomatensalat.
- Zusätzlich kann noch 1 EL gehackte Kräuter mit in das French-Dressing gegeben werden.
- Im Kühlschrank kann man das Dressing max. 1 Woche aufbewahren.