

# Salat Rezepte

## Salat Dressing Rezept

Anzahl: 10 Portionen\*

Gattung: Dressing, Salat, Sauce

---

### Basilikum Joghurt Dressing

|   |                                   |       |                              |
|---|-----------------------------------|-------|------------------------------|
| 3 | Knoblauchzehen                    | 250 g | Joghurt                      |
| 1 | große Bund Basilikum à 40 Blätter | 4     | Essl. Schlagsahne            |
| 1 | Messerspitze Grobes Salz          |       | Salz                         |
|   | Schwarzer Pfeffer; f.a.d.M.       | 3     | Teel. Zitronensaft; anpassen |
| 3 | Essl. Kaltgepreßtes Olivenöl      |       | Cayennepfeffer               |

---

Basilikum Joghurt Dressing: Knoblauchzehen schälen, grob zerschneiden und im Mörser fein zerstoßen. Basilikumblätter abpflücken, mit einem Tuch abreiben (möglichst nicht waschen, damit das Aroma erhalten bleibt), etwas zerpflücken und zum Knoblauch geben. mit grobem Salz bestreuen, alles zusammen zu einer glatten Paste verarbeiten. Kräftig pfeffern und nach und nach das Öl unterschlagen.

Den Joghurt mit der Sahne glatt rühren, das Knoblauchs-Basilikum-Mus darunter mischen. Alles mit Salz, Zitronensaft und einem Hauch Cayennepfeffer abschmecken.

Anmerkung: Zu Kartoffel-, Nudel- und Gemüsesalaten ebenso gut wie zu Geflügel- und Fischesalaten.

Tipp: Einen Spinatsalat damit anrichten - einfach köstlich! Im Kühlschrank hält sich das Dressing 3-4 Tage.

