

American Dressing

Kategorien: Saucen, Küche, Kalt, Salat

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR 4 PERSONEN

125	Gramm	Salatmayonnaise (50%~Fett)
125	Gramm	Speisequark (20%~Fett)
5	Essl.	Saure Sahne
3	Essl.	Tomatenketchup
1		Knoblauchzehe
1	Bund	Schnittlauch
1	Bund	Glatte Petersilie
1		Tröpfchen Estragon
		Salz
		Weißer Pfeffer
1-2	Tropfen	Tabasco
1-2	Essl.	Cognac

Anleitung:

1. Mayonnaise, Speisequark, saure Sahne und Tomatenketchup in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen glattrühren.

2. Knoblauchzehe abziehen, sehr fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Zur Soße geben und unterrühren.

3. Kräuter waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Schnittlauch mit einer Küchenschere in feine Röllchen schneiden. Petersilien- und Estragonblätter abzupfen, fein schneiden.

4. Kräuter unter die Soße rühren und alles pikant mit Salz, Pfeffer, Tabasco, Cognac oder Weinbrand abschmecken. Das American Dressing paßt gut zu Endivien- und Eichblattsalat, aber auch zu Römer-, Chicorée- und Eisbergsalat. Es eignet sich außerdem als Gemüse-Dip, z.B. zu Möhren, Staudensellerie, Fenchel und Kohlrabi.

Pro Person 270 Kalorien

Zubereitungszeit 20 Minuten

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*22.02.2013
von Konrad Heizmann