

# Thousand-Islands-Dressing

Kategorien: Saucen, Dressing

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR 4 PERSONEN

---

1/2		Rote Paprikaschote (ca.~100g)
1/2		Grüne Paprikaschote (ca.~100g)
150	Gramm	Salatmayonnaise (50%~Fett)
1	Pack.	Magermilch-Joghurt
3	Essl.	Tomatenketchup
		Salz
		Pfeffer
		Chilisoße
		Edelsüßpaprika

## Anleitung:

1. Paprikaschoten längs vierteln, die Stielansätze und die Trennwände einschließlich der Kerne herausschneiden. Paprika waschen, mit Küchenkrepp trockentupfen. Mit einem scharfen Messer zuerst in feine Streifen und anschließend in sehr feine Würfel schneiden.

2. Mayonnaise, Joghurt und Tomatenketchup in eine mittelgroße Schüssel geben. Mit einem Löffel oder Schneebesen glattrühren.

3. Alles mit Salz, Pfeffer, Chilisoße und Edelsüßpaprika kräftig pikant abschmecken. Zum Schluß die Paprikawürfel untermischen. Dressing nach Wunsch mit einigen roten und grünen Paprikawürfeln anrichten. Das Thousand-Islands-Dressing paßt z.B. gut zu Radicchiosalat, Römersalt, weißen und rotem Chicorée, Batavia- und Eisbergsalat. Es eignet sich auch als Fonduesoße oder Gemüsedip.

Pro Person: 240 Kalorien Zubereitungszeit: 20 Minuten

## Quelle:

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