

# Salatdressing - Enkelkinds Lieblingsdressing

Man kann auf die Menge noch eine Knoblauchzehe, sowie eine Schalotte und Kräuter zugeben.

Ich gebe das frisch zum Salat.

So hält sich das Dressing länger und fängt nicht an zu gären.

Ein Mixer oder Mixstab erleichtert das Vermischen der Zutaten.

## Meine Zutaten:

200 ml Balsamicoessig weiß

250 ml Wasser

150 g Zucker

10 g Salz

20 g Suppenwürze

-----

200 g Schmand

300 g Joghurt natur

60 g Senf

200 g Pflanzenöl (z.B. Raps)

Pfeffer

Getrocknete Kräuter

## Zubereitung:

Die ersten 5 Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die weiteren Zutaten zugeben.

Mit einem Schneebesen gut verrühren.

Wenn sich alles aufgelöst hat, das Dressing in Flaschen füllen, verschließen und kalt stellen.