Zitrone Sahne Dressing

- **Gang:**Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Fruchtig, cremig und leicht! Der Zitronen Sahne Dressing gehört wohl zu den Klassikern unter den Salatsoßen. Die fruchtige Note der Zitrone und cremige Konsistenz des Joghurts und der Sahne vereinen alles was eine richtig gute Salatsoße haben sollte. Der Dressing eignet sich besonders gut für frischen Blatt-, Gurken- und Möhrensalate oder auch als Dip für Gemüserohkost.

Tipp: Für den extra Frischekick einfach ein paar frische Kräuter zu dem Dressing hinzufügen!

Zutaten

- 150 g Bio-Joghurt
- Saft einer Zitrone
- Abrieb einer 1/4 Zitrone

- 1 TL Honig
- 2 El geschlagene Sahne
- Pfeffer
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zitrone gründlich waschen, abtrocknen und ca. 1/4 der Schale abreiben. Anschließen des Saft aus der Zitrone pressen.

Schritt2

Den Joghurt mit dem Honig, dem Zitronensaft, dem Abrieb, Salz und Pfeffer verrühren.

Schritt3

Anschließend die Sahne steif schlagen und unterheben.

Mögliche Salate für den Zitrone Sahne Dressing

Dieser Dressing ist ein echter Klassiker mit nicht ganz so ausgefallenen Zutaten. Daher passt er auch zu vielen verschiedenen Salaten. Wir zählen Ihnen mal einige Möglichkeiten auf bei denen Sie den Zitrone Sahne Dressing einsetzen können.

Caeser Salad

Der Caeser Salad ist ein echter Klassiker in Amerika. Er wird ebenfalls mit einer Joghurtsoße zubereitet, die in der Regel etwas ungesünder ist als dieser Dressing! Also können Sie die Soßen ja einfach mal wechseln und vielleicht schmeckt Ihnen diese kalorienärmere Variante ja besser!

Salat aus gegrilltem Gemüse mit Rucola

Ein super Salat mit gegrilltem Gemüse der auf keinem Grillbuffet fehlen darf. Vor allem harmoniert die Joghurtsoße super mit dem gegrillten Gemüse, Gerade wenn dies etwas stärker und schärfer Gewürzt wurde, schafft die cremige Soße einen sanften Ausgleich!

Gurken- und Tomatensalat

Auch ein einfacher **Gurken- und Tomatensalat** funktioniert super mit dem Sahne Zitronen Dressing. Vor allem wenn noch Schafs- oder Ziegenkäse hinzugefügt wird, wird aus einem erst langweilig erscheinenden Salat ein richtiges Geschmackserlebnis.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen, Salatsoßen **Tags:** fruchtig, für jeden tag, leicht

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zitronen-sahne-joghurtdressing/