Rezept Hanföl-Salatdressing mit Joghurt

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Erfrischend leichtes Dressing
- Mit mildem Geschmack nach Joghurt
- Mit bestem Bio Hanföl

Beschreibung

Leichtes Salatdressing mit selbst gemachtem Joghurt. Passend zu jedem knackigen, frischen Salat.

Zutatenliste

Zubereitung

50 g	selbstgemachter Joghurt **(Eigenbeschaffung)**
2 EL	BIO Hanföl , kalt gepresst 100 ml, 2 EL
0 Stck.	Zitronensaft, Saft einer halben Zitrone **(Eigenbeschaffung)**
0 g oder **0 TL**	Salz, 1/2 TL **(Eigenbeschaffung)**
	Zucker, 1/2 TL **(Eigenbeschaffung)**
	Pfeffer, 1 Prise **(Eigenbeschaffung)**

Zubereitung

1. Joghurt nach Grundrezept herstellen.
2. Alle Zutaten vermischen.
3. Dressing zu knackigem Salat wie Feldsalat, Rucolasalat oder Endiviensalat servieren.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100346
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:15
Variante	50 g
Portionen	3
Package Amount	50.000000

Preise

Zubereitung

	Pfeffer	0,00 €
	Zucker	0,00 €
	Salz, 1 g	0,00 €
	Zitronensaft	0,00 €
	BIO Hanföl , kalt gepresst 100 ml, 100 ml • Sehr hoher Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren • Schmackhaft in Kombination mit kalten Gerichten oder Joghurt • 1 EL deckt bereits den Tagesbearf an Omega 3 Fettsäuren • DE-ÖKO-039	6,35 €

selbstgemachter Joghurt 0,00 €

Zubehör

Thermometer 305 mm bis 100 °C, 1 St. 6,35 €

• Für selbstgemachte Kosmetik

Joghurtbereiter für Joghurt, Quark & Co., 1 St. 29,95 €

• Zur Zubereitung von selbstgemachtem Joghurt, Trinkjoghurt, Quark, Frischkäse, Kefir und Dickmilch
• 5 Funktionsstufen mit 3 verschiedenen Temperaturen
• Fassungsvermögen 1l, BPA-frei
• Schaltet nach Beendigung des Fermentierungsprozesses automatisch ab