

Joghurt-Dressing und Essig-Öl-Dressing mit Erdbeeren

Zutaten für Joghurt-Dressing (für 2 Personen):

- 100 g (Vollfett-) Joghurt
- alternativ: Schafs- oder Mandeljoghurt
- 1 Bio-Orange
- Salz
- Pfeffer
- 20 ml Leinöl
- 40 ml Fruchtessig
- 1 EL geschnittener Schnittlauch

Joghurt in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schale von der Orange abreiben und den Saft auspressen, beides dazugeben. Leinöl, Fruchtessig (z.B. Johannesbeere) und den fein geschnittenen Schnittlauch hinzufügen. Alles gut verrühren.

Zutaten für Essig-Öl-Dressing mit Erdbeeren:

- 1 Stange Frühlingslauch
- einige Stängel Kerbel
- 50 ml Olivenöl
- 1 TL körniger Senf
- 25 ml Essig
- 50 g Erdbeeren
- Salz
- Pfeffer

Frühlingslauch und Kerbel fein schneiden. Erdbeeren putzen und in kleine Würfel schneiden. Öl, Senf und Essig in einer Schale verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingslauch, Kerbel und Erdbeeren dazugeben und nochmals verrühren.

Das Dressing lässt sich auch gut in einem Schraubglas zubereiten. Dazu alle Zutaten, bis auf die Erdbeeren, in das Glas füllen, schließen und kräftig schütteln. Erdbeeren anschließend dazugeben.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 22.08.2023

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen