

# ♥ SALATDRESSING AUF VORRAT

↳ AUCH FÜR MEAL PREP „SCHICHTSALAT IM GLAS“

10 Portionen | 10 Minuten | 20 Minuten

## ZUBEREITUNG

1. Das Öl in ein separates Gefäß abwiegen und beiseite stellen.
2. Die Zutaten von Salz bis Wasser in den Mixtopf geben und **6 Min. | Varoma | Stufe 1** einkochen. Achtung, das „duftet“ ziemlich stark in der Küche!
3. Die restlichen Zutaten außer Öl zugeben und **10 Sek. | Stufe 3** verrühren.
4. Anschließend **30 Sek. | Stufe 2** einstellen und während sich das Messer dreht, das Öl langsam durch die Deckelöffnung zugeben. Um das Dressing richtig zu emulgieren, **10 Sek. auf Stufe 3,5** hochschalten.
5. Das Dressing in saubere Flaschen füllen (ergibt ca. 2 mal 0,5 Liter) und nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren. Der Essig konserviert und macht das Dressing für mind. eine Woche haltbar. Vor Gebrauch schütteln.  
**Perfekt für „Mahlzeiten To Go“ geeignet.**



## ZUTATEN

200 g	Öl*
20 g	Salz
20 g	Gemüsebrühe
50 g	Zucker oder Honig
150 g	Essig, hell*
250 g	Wasser
200 g	Saure Sahne
300 g	Joghurt natur
60 g	Senf, mittelscharf
2-3 Prisen	Pfeffer
Salatkräuter nach Geschmack	
2	Vorratsflaschen á 0,5 Liter

\* das verwendete Öl ist reine Geschmackssache und eine Frage der Qualität. Es gibt geschmacksneutrale Öle, Olivenöl ist sehr gesund, hat aber einen Eigengeschmack, ein hochwertiges Leinöl kann in kleinen Mengen noch zusätzlich über den Salat geträufelt werden ...

\* gerne auch eine Kombination aus verschiedenen Essigsorten nach deinem Geschmack (wie ein Cuvee bei gutem Wein) wie Balsamico bianco, Himbeeressig, Kräuteressig, Apfelessig ...



Quelle: Rezept abgeändert aus Rezeptwelt.de, Ursprungsrezept von „Nosey“

| Photos: Michaela Tinapp