

Süssliches Salatdressing



ZUBEREITUNG

Hacken Sie den Knoblauch fein und schneiden Sie den Schnittlauch in feine Röllchen.

Für das Dressing alle Zutaten bis auf den Schnittlauch in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Mit Salz und Pfeffer würzen und den Schnittlauch hinzugeben.

Mischen Sie die Mandelmilch mit dem Apfelessig und lassen Sie die Mischung 10-15 Minuten lang ziehen. Die Buttermilch kann dann sofort verwendet werden. Wenn Sie möchten (aber nicht für dieses Rezept), können Sie verschiedene Gewürze oder Früchte (Zimt, Erdbeeren) hinzufügen und dann umrühren.

ZUTATEN

Salatdressing

100 ml	Karottensaft, milchsauer vergoren
2 EL	Apfelessig
2 EL	Zitronensaft
1 TL	Honig
2 EL	Apfelmus, ungesüsst
1 TL	Senf, mittelscharf
50 ml	Vegane Buttermilch (siehe unten)
50 g	Schlagsahne
1	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Schnittlauch

Vegane Buttermilch

250 ml	Mandelmilch
1 EL	Apfelessig

Arbeitszeit:

Ca. 15 Minuten

Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk