

## 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

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

#### Vegane Buttermilch

<b>250 ml</b>	Mandelmilch
<b>1 EL</b>	Apfelessig

### Arbeitszeit:

Ca. 15 Minuten

### Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk