

Joghurt-Dressing mit Himbeerbalsam

Zutaten

1 dl Himbeer-Balsamessig
1 kleine Zwiebel
1 rohes Ei
15 g Senf
200 g Natur-Joghurt
2 EL Honig
2.5 dl Rapsöl
Salz

Alle Zutaten ausser Rapsöl in einen Messbecher geben und mit dem Stabmixer vermischen. Während des Mixens das Rapsöl langsam und stetig dazugeben und solange weiter mixen, bis eine gleichmässig homogene Sauce entsteht.

Die Sauce mit einer Prise Salz abschmecken. Sollte die Sauce ein wenig zu dick sein, mit ein bisschen Wasser verdünnen und nochmals gründlich mixen.

Diese fruchtig, leichte Sauce passt hervorragend zu Kopfsalat.

