

# ZITRONE-SAHNE-DRESSING MIT KRÄUTERN



## ZITRONE-SAHNE-DRESSING MIT KRÄUTERN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4 Personen | 5 Min.

### Zutaten

- 250 ml süße Sahne
- 1,5 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Essig
- Saft einer halben Zitrone
- 1 EL SweetFamily Unser Feinster
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Muskat
- etwas Petersilie, Schnittlauch und Bärlauch, kleingehackt



2432

### ZUBEREITUNG

258

Kcal

Pro Portion

4.7

Gramm

Eiweiß

7.8

Gramm

Kohlenhydrate

23.2

Gramm

Fett

Zwei Kopfsalate waschen, putzen und trocken schleudern. Die verschiedenen Zutaten gründlich miteinander vermischen. Die Salatsoße dann kurz vor dem Servieren über den Kopfsalat geben und vorsichtig unterheben.

Weitere typische Norddeutsche Salatdressings findest du unter Hauptspeisen oder Vorspeisen. Probier doch mal den Joghurt-Minz-Dressing, cremiges Schnittlauch-Dill-Dressing oder Himbeer-Balsamico-Dressing.

**Obst:** Zitrone