

Salatdressing mit saurer Sahne

Portionen

6

Wartezeiten

Zutaten

- 0.25 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe (klein)
- 2 Esslöffelspitzen Salz
- 1.75 Esslöffel Essig
- 3 Esslöffel Wasser (kalt)
- 3 Esslöffel Öl
- 2 Esslöffel Saure Sahne
- 1 Prise Dill (getrocknet/gerieben)
- Einige Tropfen Worcestershire

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, mit Salz und Essig mischen
2. Wasser und Dill hinzubeben, mischen
3. Öll und Saure Sahne hinzugeben, heftig Mischen

Quellen

- Sealy

