

# 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 hinzubuen, mischen
3. Öl und Saure Sahne hinzugeben, heftig Mischen

## Quellen

- Sealy