Zitronen-Buttermilch-Salatdressing

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 5 Minuten	-	2

ZUTATEN

- 1 Bio-Zitrone
- 100 ml Buttermilch
- 2 EL Honig
- 120 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zitrone waschen, die Schale abreiben und anschließend auspressen. Zitronenschale und -saft mit Buttermilch, Honig, Salz, und Pfeffer vermengen. Anschließend Olivenöl einrühren.

Das Dressing passt zu jedem grünen Salat und ist durch die Zitrone herrlich erfrischend.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet