

# Küchenrezepte

zum Nachmachen und Ausprobieren

## Rezepturen für Dressings

### **Balsamicodressing 0,5l**

0,17l Balsamico Rosso  
0,17l warme Brühe  
60g Zucker  
10g Salz  
1g Pfeffer  
10g Senf  
0,15l Olivenöl

### **Tomatendressing 0,5l**

1x Dosentomaten (gehackt) 0,255kg  
0,1l warme Brühe  
0,05l Balsamico Bianco  
50g Zucker  
10g Salz  
1g Pfeffer  
0,1l Olivenöl

### **Karottendressing 0,5l**

100g gekochte Möhren  
0,2l warme Brühe  
0,1l Balsamico Bianco  
45g Zucker  
10g Salz  
1g Pfeffer  
0,1l Olivenöl

### **Joghurd dressing 0,5l**

300g Joghurt  
40ml Zitronensaft  
0,1l Wasser  
40g Zucker  
1g Salz  
10g Öl (KEIN Olivenöl!!!)



### **Bei jedem der Dressings, wie folgt vorgehen:**

*alle Zutaten in einen hohen Becher geben  
und mit einem Stabmixer mischen, bis eine  
homogene Dressingsauce entsteht.*

*Guten Appetit*