



Leges saure Sahne Dressing 🥗 🥛 🍰

- 1 Becher saure Sahne
- 3 EL Milch
- 1 EL Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
- 1 EL Honig
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL klein geschnittene Schalotte
(das ist eine milde Zwiebel)
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

Gib die saure Sahne, die Milch, das Öl, den Honig, den Zitronensaft, die Schalotte, Salz und Pfeffer in eine Schüssel.

Jetzt kommt der Stabmixer: Bitte einen Erwachsenen um Hilfe! Damit wird alles schön fein gemixt, bis es cremig ist.

Dann schneidest du den Schnittlauch in kleine Stücke (auch hier kann ein Erwachsener helfen) und rührst ihn vorsichtig in die Soße.

Fertig ist dein leckeres Dressing – zum Beispiel für Salat, Gemüse oder Kartoffeln. Guten Appetit! 🥗 😊