

Unser hauseigenes Salatdressing



Zutaten für 1 Liter Dressing

- 100 g Sonnenblumenkerne
- 140 g Zwiebeln
- 200 ml Öl
- 200 ml Essig
- 300 ml Wasser
- 1 TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 1,5 EL Zucker

Zubereitung

1. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten.
2. Zwiebeln schälen, vierteln und in einer Pfanne mit Öl goldgelb anbraten.
3. Zwiebeln und Sonnenblumenkerne auskühlen lassen.
4. Alle Zutaten in einem hohen Gefäß (z.B. Messbecher) zusammenfügen.
5. Mit dem Pürierstab so lange mixen bis eine homogene Salatsoße entsteht.

Die Salatsoße kann mit gehackten frischen Kräutern verfeinert werden.

Das Dressing passt sehr gut zu allen Blattsalaten.

Lasst es euch schmecken!