



Benötigte Zutaten

150 g	Bergbauern Naturjoghurt
2 EL	Zitronensaft
1 TL	Estragonsenf
1 EL	Oliveöl
1 Prise	Salz und Pfeffer
1 Bund	frische Kräuter (z.B. Dill, Basilikum, Schnittlauch)

Einfaches Joghurtdressing

Frisch, cremig und voller Kräuteraroma: Dieses vielseitige Dressing verfeinert Salate im Handumdrehen und bringt eine herrlich leichte Note auf den Teller.

Anleitung

Das Joghurt mit Zitronensaft, Senf und Öl glatt rühren, salzen und pfeffern.

1. Kräuter waschen, fein hacken und einrühren. Zum Schluss nochmals abschmecken und genießen.

Tipp: Das Dressing eignet sich optimal für Salate mit Croutons und Almsenner Bergkäse-Stücke.



Ein Rezept von
SalzburgMilch