

# DAS BESTE FRENCH DRESSING GANZ EINFACH SELBER MACHEN

Vorbereitungszeit: 10 Min.



French Dressing ist ein Klassiker für Salate. Es ist sehr einfach zuzubereiten und schlägt jedes gekaufte Dressing um Längen. Probiert es aus!

## Schritt 1

Milch in ein Rührgefäß gießen. Senf und Honig dazugeben. Schalotte schälen, grob kleinschneiden und ebenfalls in das Gefäß geben. Danach sonnengetrocknete Tomaten hinzufügen und mit Pfeffer und Salz würzen. Zuletzt Weißweinessig hineinfüllen und mit dem [Pürierstab\\*](#) pürieren.

## Schritt 2

Rapsöl unter ständigem Laufen des Pürierstabs langsam hineinlaufen lassen, bis die gewünschte Konsistenz des Dressings erreicht ist. Bei Bedarf noch etwas Milch oder Gemüsebrühe hinzugeben, um das Dressing zu verdünnen. Schnittlauch kleinschneiden und zu dem Dressing geben. Fertig ist das leckere French Dressing. Es schmeckt gut zu Blattsalaten, Gurken, Tomaten etc. Guten Appetit!

\* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

## Meine Töpfe und Pfannen\*:

### Tipps

Das Dressing hält sich maximal 1 Woche im Kühlschrank.

Das Dressing sollte nicht zu dünn püriert werden, da es beim Mischen mit dem Salat automatisch wässriger wird. Salat nach dem Waschen gut trocknen, da das Wasser den Geschmack des Dressings reduziert.

Schnittlauch erst hinzugeben, wenn das Dressing verwendet wird, da dieser sonst grau wird.

## Zutaten:

- 100 ml Milch
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Honig
- 1 Schalotte
- 2 Stück sonnengetrocknete Tomaten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Weißweinessig oder weißer Balsamico
- ca. 100 ml Rapsöl, Sonnenblumenöl oder Traubenkernöl
- etwas Schnittlauch (optional)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.5 / 5. Anzahl der Bewertungen 87

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

**[Mein vegetarisches Kochbuch:](#)**