

Leichte Salatsauce

Vinaigrette Allégée

Zutaten für 3-4 Personen:

2 EL Weißweinessig

1 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 TL Dijon-Senf

½ TL Honig oder Zucker

2 EL Naturjoghurt

2 EL Wasser

1 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. 1 Msp Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 TL Dijonsenf mit 2 EL Weißweinessig verrühren. 2 EL Wasser, 2 EL Naturjoghurt und 1/2 TL Honig einrühren.

2. Zum Schluss 1 EL Olivenöl tröpfchenweise einarbeiten.

Hinweise:

Eine Abwechslung zu den üblichen Salatsaucen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 5 Minuten, Grundrezepte, Salatsaucen, französisch