



Zutaten

- 1 TL weißer Balsamico Essig
- Salt, Pfeffer
- 1 TL mittelscharfer Senf
- ½ TL Tomatenmark
- 4 EL Mayonnaise (vegan)
- 6 EL pflanzlicher Naturjoghurt
- 1 EL fein gehackte Kräuter (z.B. Estragon, Basilikum, Dill, Schnittlauch etc.)
- Cayennepfeffer
- Paprikapulver

Das Rezept passt zu allen Salat-Variationen!

Zubereitung

Den Essig mit einer kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Dann Senf, Tomatenmark und Mayonnaise hinzugeben und gut verrühren.

Den Joghurt mit dem Schneebesen unterschlagen und die Kräuter anschließend unterziehen.

Das Dressing mit Cayennepfeffer, Paprikapulver und nach belieben etwas Zucker würzig abschmecken.

Lässt sich im Kühlschrank gut aufbewahren.