



## *Drei Salatsoßen - die mindestens 1 Woche haltbar sind*

Dies sind meine drei Lieblingsrezepte für Salatsoßen. Diese Dressings lassen sich wunderbar vorbereiten und sind im Kühlschrank mindestens eine Woche haltbar.

Ob für den großen Sommersalat an heißen Tagen oder zu nussigem Feldsalat im Winter. Bei diesen Basic Rezepten ist für jeden Salat das richtige Dressing dabei.

### *1. Joghurt - frisch und cremig*

#### Zutaten (für 500 ml Dressing)

200 ml Joghurt  
100 ml Weissweinessig  
50 ml Sonnenblumenöl (oder anderes neutrales Öl)  
100 ml Wasser  
1/2 Zitrone (Zeste/Schale + Saft)  
1/2 TL Senf (mittelscharf)  
Kräuter eurer Wahl  
Salz & Pfeffer  
Zucker

### *2. Klassisch Essig/Öl - der Urklassiker, der zu Allem passt*

#### Zutaten (für 500 ml Dressing)

200 ml Balsamico Essig  
150 ml Olivenöl  
100 ml Wasser  
2 TL Senf  
Salz & Pfeffer  
Zucker

Tipp: statt Zucker ist ein Löffel Marmelade (z.B. Himbeer) auch sehr lecker...

### 3. Honig Senf Limette *-fruchtig, süß-sauer*

#### Zutaten (für 500 ml Dressing)

- 2 Limette (Zeste/Schale + Saft)
- 250 ml Apfelessig
- 150 ml Sonnenblumenöl (oder anderes neutrales Öl)
- 100 ml Wasser
- 50 g Honig
- 3 TL Mittelscharfer Senf
- Salz & Pfeffer

Alle Zutaten in den Salatsoßenmixbehälter eurer Wahl, mixen und: Fertig :-)  
Meine liebsten Salatsoßenmixbehälter zeige ich euch im Video.

Viel Spaß beim Nachkochen!