

**kurzes brainstorming: Sommersalat **

Beitrag von „strubbelususe“ vom 27. Juli 2006 19:42

Zitat

Vivi schrieb am 27.07.2006 18:38:

...das original und ultimative Strubbelusen-Traumdressing auf meinem Salat!

Okay,

einen Becher Sahne (200g)

2 TL Essigessenz

erstmal verrühren, das Ganze wird dann sämig

2 TL Zitronensaft (eher nach Geschmack)

Süßstoff oder Zucker auch nach Geschmack, ich schüttel ja immer zweimal dezent das Süßstoffpülleken *g*

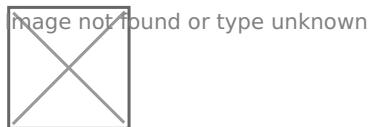
Dill und Pfeffer wie Du es magst

Ich nehme immer 2 TL Dill

und 3 Dreher von der Pfeffermühle

wenn ich Zwiebeln in die Sauce mache, dann eine ganze, sehr klein gehackt

Die Sauce hat einen super frischen, leicht süß-sauren Geschmack. Ich habe auch schonmal kleine Mandarinenstrizzeln mit hineingegeben - das war acuh genial.



Liebe Grüße
strubbelususe