

3 schnelle Dressing-Ideen

Keine Zeit für lange Zubereitungen? Kein Problem. Unsere 3 schnellen Dressing-Ideen sind in nur wenigen Minuten zubereitet und bringen Frische und Geschmack in deinen Salat! Jetzt ausprobieren.

Zutaten
4 Portionen

Zutaten Basilikum-Dressing
20 g Basilikum, frisch
3 EL Byodo Olivenöl nativ extra, aus Italien
1 EL Byodo Condimento Bianco
1 TL Byodo Milder Senf
2 TL Mandelmus
1 TL Ahornsirup
3 EL Wasser
Byodo Bio-Meersalz
Pfeffer
Zutaten Himbeer-Dressing
60 g Himbeeren, frisch
2 EL Byodo Himbeer Balsam
3 EL Olivenöl nativ extra, aus Griechenland
1 EL Wasser
1 TL Honig (optional)
Byodo Bio-Meersalz
Pfeffer
Zutaten Senf-Dressing
1 EL Byodo Mittelscharfer Senf
1 EL Tahini
1 EL Byodo Leinöl

1 Knoblauchzehe
1 EL Byodo Kräuteressig
2 EL Wasser
1 TL Ahornsirup
Byodo Bio-Meersalz
Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung Basilikum-Dressing

Basilikum waschen und Blätter von den Stängeln zupfen. Alle Zutaten in den Mixer geben und zu einem cremigen Dressing mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Dressing dickt nach. Sollte es nicht direkt verwendet werden, einfach etwas Wasser untermischen. In einem luftdichten Behälter im Kühlschrank hält das Dressing bis zu drei Tagen frisch. Passt sehr gut zu einem Frühlingssalat mit grünem Salat, Radieschen und gemischten Kernen.

Zubereitung Himbeer-Dressing

Himbeeren waschen und fein pürieren. Durch ein Sieb streichen und den Himbeersaft auffangen. Himbeersaft mit Himbeer-Balsam, Olivenöl, Wasser, Salz und Pfeffer mixen. Sollten die Himbeeren säuerlich sein, optional etwas Honig untermischen.

Besonders cremig wird das Dressing in einem Hochleistungsmixer. Das Dressing dickt nach. Sollte es nicht direkt verwendet werden, einfach etwas Wasser untermischen.
Dieses Dressing passt sehr gut zu gemischtem grünen Salat mit zerbröseltem Feta und Minze.

Zubereitung Senf-Dressing

Knoblauch schälen und fein hacken oder in einer Knoblauchpresse zerdrücken. Mit den restlichen Zutaten in ein kleines Schälchen geben und mit einem kleinen Schneebesen gründlich verrühren. Alternativ in ein leeres Glas füllen und gut schütteln.

Das Dressing passt besonders gut zu grünen Salaten mit geraspelter Karotte und Sesam. Es ist ein echter Allrounder und passt auch gut zu Bowls.

In einem luftdichten Behälter im Kühlschrank halten sich alle drei Dressings bis zu drei Tage frisch.