

Buttermilchdressing

Zutaten | 6 Portionen

200 ml	Buttermilch
150 g	Sahnejoghurt (10% Fett)
	Salz, Pfeffer
1 Pr	Zucker
1 - 2 EL	Zitronensaft
1 Bd	Schnittlauch

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zubereitung:

- Buttermilch und Sahnejoghurt verrühren.
- Mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Zitronensaft würzen.
- Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter das Buttermilchdressing rühren.

Tipp:

Das Dressing schmeckt sehr gut zu einem gemischten, grünen Salat.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 66,6 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
48 kcal	2,11 g	3,28 g	2,11 g	72,1 mg