

Parmesan-Dressing

2006-11-25 13:02:01

Fantastisches Dressing auf der Basis von Creme Fraiche und frischem Parmesan. Passt zu allen Blattsalaten, auch in Kombination z. B. mit Tomate und Paprika, besonders gut aber zu grünen Salatsorten, wie Endivie, Romana, Lollo Bianco). Das Originalrezept stammt aus dem Restaurant Bernstein im Strandhotel Ostseeblick in Heringsdorf. Dies hier ist meine angepasste und etwas leichtere Variante. Besonders lecker auch mit frischen selbst hergestellten Croutons.

Grundmenge:

5 bis 6 EL Creme Fraiche

1 EL Balsamico Bianco

1 TL Dijon-Senf

20 g Parmesan

1 Bund Schnittlauch

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Honig (nach Geschmack)

1| Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden, Parmesan frisch reiben.

2| Creme Fraiche, Senf und Essig mit dem Parmesan sehr gut verrühren bis alle Zutaten vollständig vermischt sind.

3| Parmesan einrühren. Das Dressing mit wenig Salz, Pfeffer (weiß) und ein wenig Honig abschmecken.

4| Schnittlauch unterrühren. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.