

Vogels Küche

Joghurt-Dressing mit Portwein & Sherry

Joghurt-Dressing mit Portwein & Sherry

2006-11-25 14:24:43



Raffiniertes Dressing auf Joghurtbasis, verfeinert mit Portwein, Sherry und feinem Essig. Passt sehr gut z. B. zu frischem Feldsalat, aber auch zu anderen Blattsalaten.

Grundmenge:

- je 1 EL Joghurt und Creme Fraiche
- 2 EL feines Olivenöl
- 1 TL Walnussöl
- 3 EL Gemüsebrühe
- 1 TL Senf und 1 TL Zucker
- 1 TL weißer Balsamico-Essig
- 1 TL Himbeer- oder Rotweinessig
- 1 knapper TL Portwein
- 1 knapper TL Sherry, trocken
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer

Alle Zutaten gut vermischen bis ein nicht zu dickflüssiges Dressing entsteht. Konsistenz über die Menge an Öl und Brühe regulieren. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer abschmecken.

Bis zur Verwendung kalt stellen.